منافع النبات والثمار والبقول والفواكه والخضراوات والرياحين

تأليف

الشيخ الإمام العالم العلامة ابن الوردى

المتوفى سنة ٧٤٩هـ

تحقيق وتعليق

الدكتور: محمد سيد الرفاعى

دار الكتاب العربى
دمشق
ص ب: ٣٤٨٢٥

بِسْمِ ٱللَّهِ ٱلرَّحْمَٰنِ ٱلرَّحِيمِ

الحمد لله، القائل في كتابه الكريم: ﴿وَفِي ٱلْأَرْضِ قِطَعٌ مُّتَجَٰوِرَٰتٌ وَجَنَّٰتٌ مِّنْ أَعْنَٰبٍ وَزَرْعٌ وَنَخِيلٌ صِنْوَانٌ وَغَيْرُ صِنْوَانٍ يُسْقَىٰ بِمَآءٍ وَٰحِدٍ وَنُفَضِّلُ بَعْضَهَا عَلَىٰ بَعْضٍ فِي ٱلْأُكُلِ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَأَيَٰتٍ لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ﴾[الرعد:٤].

ونصلي ونسلم على سيدنا محمد ﷺ الذي رُوِيَ عنه أنه قال: «**إِذَا قَامَتِ السَّاعَةُ وَفِي يَدِ أَحِدكُمْ فَسِيلَةً وَاسْتَطَاعَ أَنْ يَغْرِسَهَا فَلْيَفْعَلْ**» وعلى آله وصحبه ومن تبعه إلى يوم الدين **وبعد**:

فإن النبات أحد قواسم الحياة الأساسية، التي سخرها الله - عز وجل - للإنسان، ولقد عرف الإنسان النبات منذ وجد على ظهر الأرض، حين رآه أمام عينه ينبت بقدرة الخالق الأعلى - سبحانه وتعالى - على الأرض، دون تعب أو جهد من الإنسان. ثم عرف الإنسان الزراعة بعد ذلك؛ لكي يحصل على أنواع النبات المختلفة، وهو أمر ما يزال مستمرًا، نجد كل يوم فيه تجديدًا وتطويرًا، حتى إن الإنسان - الآن - يحاول الاستفادة من المنجزات الحديثة والمبتكرات العصرية في الزراعة.

ولذلك وجدنا أنه من المفيد أن نقدم إلى القارئ هذا الكتاب الموسوعي في النبات، وأنواع النباتات، وفوائدها، وهو كتاب: «منافع النبات والثمار والبقول والفواكه والخضراوات والرياحين»

لمؤلفه: عمر بن مظفر المعروف بابن الوردى

وقبل الشروع في تقديم فصول الكاتب نضع بين يدي القارئ هذه المقدمة الموجزة التي رأينا أن تكون في مبحثين مختصرين:

المبحث الأول: ويشتمل على مطلبين:

المطلب الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

المطلب الثاني: أقسام علم النبات.

المبحث الثاني: وقد ترجمنا فيه للعالم ابن الوردي مؤلف الكتاب.

المبحث الأول[1]

النبات: أهميته، وعلومه، وأقسامه

ويشتمل على مطلبين:

الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

الثاني: أقسام علم النبات.

المطلب الأول

أهمية النبات في حياة الإنسان:

تتمتع الطبيعة بأهمية كبيرة في حياة الإنسان؛ لاشتمالها على كائنات نباتية متنوعة، فتنتشر النباتات بصورة واسعة في جميع أرجاء الكرة الأرضية، وتلاحظ في المناطق التي تبدو بدون حياة: في الأقاليم الباردة أو الصحراوية، في القطب الشمالي أو الجنوبي، في مياه المحيطات أو في الهواء الجوي.

يحمل الهواء الجوي آلافًا مؤلفة من الكائنات الدقيقة: كالبكتريا والفطور، والفيروسات، حيث تنتشر مع تيار الهواء إلى مسافات شاسعة، وتشكل دراسة بنية هذه الكائنات، ومعرفة نشاطها الحيوي وانتشارها، علمًا خاصًّا يدعى: علم الأحياء الجوية.

لقد كانت النباتات رائدة في غزو مناطق غذائية جديدة، خالية من أية حياة أخرى؛ فيمكن رؤية بعض الأشنيات على سطح الثلج، وفي مياه الينابيع الحارة، وعلى الصخور الملساء وحتى على الزجاج؛ يُميز هذا الانتشار الواسع الكائنات النباتية عن الحيوانية؛ إذ تنتشر الأولى في جميع

---

(١) هذه المقدمة عن: موسوعة النبات والأعشاب، لأستاذنا الدكتور عبد العزيز الصباغ.

مناطق الكرة الأرضية، وتشغل مساحات واسعة.

تلعب النباتات دورًا فضائيًا هامًا، حيث تملك معظم النباتات - باستثناء النباتات اللايخضورية: كالبكتريا والفطور وبعض أنواع مغلفات البذور الطفيلية - صبغًا أخضر، هو اليخضور - أو الكلوروفيل (Chlorophyll) - الذي يميز - عادة - النباتات عن الحيوانات، ويتواجد هذا الصبغ الأخضر في عضيات خلوية محددة، تسمى: الصانعات الخضراء (Chloroplasts)، ترتبط باليخضور تغذية هوائية هامة، تترافق بتشكل مواد عضوية، يُطلق على هذه العملية: الاصطناع الضوئي (Photosynthesis).

ويختلف الاصطناع الضوئي عن بقية التفاعلات الكيميائية الضوئية، بكونه يتم بدون فقدان العضوية النباتية للطاقة. وعلى العكس يحصل النبات بنتيجة هذا الاصطناع على مركبات مرجعة غنية بالطاقة، وتعد الأشعة الشمسية ينبوع الطاقة الحقيقي في هذه العملية الحيوية، بالإضافة إلى أنها تلعب دورًا هامًا في تنظيم عمليات تطور النبات.

تقوم النباتات المورقة باصطناع غذائها اعتبارًا من مصدرين متعاكسين: تتجه الأجزاء الخضراء منها نحو أشعة الشمس، وتتمتع بانجذاب ضوئي (Phototropism) موجب، وتتم فيها عملية الاصطناع الضوئي.

وفي نفس الوقت، تُبدي جذور هذه النباتات انجذابًا أرضيًا (Geotropism) موجبًا؛ فتمتص الماء والمركبات المعدنية من التربة، وفي طليعتها المركبات الآزوتية، حيث يستخدمها النبات بعد ذلك في اصطناع البروتينات.

يشترك اليخضور - ولو جزئيًا - حسب الأبحاث الحديثة في عملية الاصطناع البروتيني. وهكذا تجري في الخلية النباتية الخضراء تفاعلات

كيميائية حيوية هامة، تتشكل على إثرها مواد عضوية رئيسية -: سكاكر، بروتينات، ليبيدات - اعتبارًا من مركبات لا عضوية.

تشكل مجموعات المركبات العضوية الثلاث السابقة غذاء الإنسان والحيوان الرئيسي.

وهكذا تتكون في الخلية النباتية اليخضورية، اعتبارًا من المواد اللاعضوية -: مركبات عضوية مختلفة، تُعتبر الغذاء الرئيسي لجميع سكان العالم.

يحلم علماء ومهندسو القرن العشرين بإجراء مثل هذه العملية الحيوية في شروط المختبر، ولكنهم لم يُفلحوا بذلك حتى الآن؛ إذ تتميز الخلية النباتية ببنية مدهشة منسقة، لا تملكها أحدث آلة إلكترونية معقدة، كما تستطيع الخلية أو العضوية النباتية بكاملها تجديد نفسها ذاتيًا، أي: تشكيل عضوية مشابهة لها تمامًا؛ وهذا ما لا تستطيعه أية آلة من الآلات.

لقد أطلق العلماء على حاصلات الاصطناع الضوئي: «معلبات الأشعة الشمسية»، فخلال التاريخ الطويل للحياة النباتية على الأرض - مئات ملايين السنين - استطاعت حاصلات الاصطناع الضوئي تشكيل احتياطي هائل من المواد الغنية بالطاقة: كالفحم الحجري والفحم النباتي والنفط.

وينطلق غاز الأوكسجين خلال الاصطناع الضوئي بصورة موازية تمامًا لعملية تشكل: «معلبات الأشعة الشمسية»، فيستخدم الإنسان والحيوان هذا الغاز في عملية التنفس.

ويضم العالم النباتي حاليًا ما يزيد على خمسمائة ألف نوع، نصفها تقريبًا نباتات زهرية. ويقدر تاريخ النباتات المزروعة بحوالي ٨-١٠ آلاف سنة؛ فقد وُجدت الكرمة مزروعة في مصر منذ ٤٧٠٠-٥٠٠٠ سنة، والقطن مزروعًا في الصين منذ ٤٠٠٠ سنة.

وقد تمت الخطوات الأولى في زراعة المحاصيل الحقلية ونباتات الزينة والنباتات الطبية في الهند واليونان وإيطاليا وغيرها.

أقسام الكائنات النباتية:

تنقسم الكائنات النباتية - حسب طريقتها في التغذية - إلى مجموعتين كبيرتين:

١ - ذاتية التغذية (AUTOTROPHIC PLANTS):

وتضم بصورة رئيسية النباتات الخضراء، كما ينتمي إليها جميع النباتات، التي تستطيع بناء وتكوين عضويتها اعتبارًا من مركبات لا عضوية؛ إذ لا تشكل النباتات ذاتية التغذية مجموعة متجانسة واحدة، فيميزون فيها زمرتين رئيسيتين، حسب نمط تغذيتها الذاتية:

نباتات ذاتية التغذية خضراء.

ونباتات ذاتية التغذية عديمة اليخضور.

تضم الزمرة الأولى: النباتات الخضراء التي تقوم بالاصطناع الضوئي.

وتشمل الزمرة الثانية، عددًا قليلا من الأنواع النباتية عديمة اليخضور.

٢ - غير ذاتية التغذية (HETEROTROPHIC PLANTS):

تشمل هذه المجموعة كائنات نباتية عديمة اليخضور - أيضًا - ولكنها تستطيع بناء عضويتها، وتأمين غذائها على حساب المواد العضوية المصطنعة من قبل نباتات أخرى، مثلها في ذلك مثل الحيوانات تمامًا.

يستمد بعض هذه الكائنات الغذاء مباشرة من عضويات حية أخرى: كما في معظم النباتات الطفيلية (Parasites)، وخاصة طفيليات النباتات الزراعية والحيوانية، وكذلك طفيليات الإنسان، وتعتبر غالبًا نباتات مجهرية، فطرية أو بكتيرية.

والبعض الآخر رمّي (Saprophytes) يستمد غذاءه من بقايا الكائنات النباتية، أو الحيوانية الميتة؛ فتقوم بذلك بعمل جبار حقًا، وتلعب دورًا هامًا: سواء في الطبيعة أو في حياة الإنسان.

وتسبب النباتات الرمية أحيانًا عفونة وفساد بعض المواد الغذائية، وتؤدي إلى تفكك بروتينات البقايا النباتية والحيوانية، كما تقوم في حالات أخرى بتحليل المواد العضوية، مشكلة حمض اللبن أو حمض الخل، أو الكحول الإيثيلي؛ واستنادًا لذلك يمكن تعليل اصطناع اللبن الرائب والجبن، والزبدة، والكبيس، والوقوف على آلية دباغة الجلود.

يتحول السكر في عملية التخمر الكحولي إلى غاز الفحم وكحول، وتستند على هذا التفاعل صناعة المعجنات والمشروبات الكحولية: بيرة، نبيذ . . . إلخ.

وهكذا تتمتع النباتات الرمية، التي تتألف بشكل رئيسي من الفطور والبكتريا بأهمية حيوية كبيرة في دورة المواد في الطبيعة؛ فتقوم النباتات ذاتية التغذية باصطناع المواد العضوية، بينما تعمل النباتات غير ذاتية التغذية على تفكيك وتحليل هذه المواد إلى عناصرها اللاعضوية، فبدون هاتين المجموعتين من النباتات: ذاتية، وغير ذاتية التغذية، لا يمكن أن توجد حياة على الأرض.

ومن جهة ثانية: تلعب النباتات غير ذاتية التغذية دورًا كبيرًا في حياة النباتات الزراعية، فتتعايش بعض بكتريا التربة كـ (Rhizobium legumiosarum) مع النباتات البقلية، وتعمل على إغناء التربة والنبات في نفس الوقت بالمركبات الآزوتية، كما تملك معظم الفطريات أهمية كبيرة في ميادين صناعة الأغذية والمواد الطبية . . . وغيرها.

المطلب الثاني

أقسام علم النبات:

يقسم علم النبات بدوره إلى سلسلة كبيرة من العلوم المحددة، التي يدرس كل منها موضوعًا معينًا -: كتطور النبات، تركيب النبات، حياة النبات، والغطاء النباتي - كالآتي:

١ - علم الشكل: (MORPHOLOGY)

أحد الفروع الكبيرة لعلم النبات، ظهر وازدهر منذ زمن بعيد، يهتم هذا العلم بدراسة نشوء وتطور الكائنات النباتية؛ سواء النبات بشكل كامل، أو بشكل مجزأ إلى أعضاء منفصلة.

تتم دراسة تشكل وتطور الأعضاء النباتية وفق طريقتين:

أ - تستند الطريقة الأولى: إلى دراسة تطور الأفراد النباتية المنفصلة، ابتداء من انتاش البذرة ونمو البادرة، وانتهاء بتشكل بذرة جديدة. يسمى هذا التطور بالفردي (Ontogenesis).

ب - وتعتمد الطريقة الثانية: على دراسة التطور التاريخي لكامل أفراد النوع، أو لأية مجموعة تصنيفية أخرى، ينتمي إليها الفرد النباتي موضع الدراسة، يسمى هذا الشكل من التطور، بالسلالي (Phylogenesis).

وقد أدى تقدم وتطور علم الشكل، واتساع المواضيع التي يدرسها إلى انفصاله لعلوم عديدة أكثر تخصصًا:

كعلم الخلية (Cytology)، الذي يدرس بنية وتطور الوحدة الهيكلية الأساسية للعضوية النباتية، بما في ذلك العضيات الخلوية المختلفة.

وعلم التشريح (Anatomy)، **وعلم النسج** (Histology)، اللذان يهتمان بدراسة تشكل وتطور وبنية النسج المختلفة، التي تؤلف

بمجموعها الأعضاء النباتية.

وعلم الجنين (Embryelogy)، ويدرس بنية وتطور الجنين (الرشيم) في مختلف المجموعات النباتية.

وعلم الأعضاء (Organography)، ويهدف إلى دراسة تشكل وتطور وبنية الأعضاء النباتية المختلفة: جذر، ساق، ورقة، زهرة، ثمرة، ... إلخ.

هذه هي مواضيع علم الشكل بمفهومه الواسع.

ويحدد بعض العلماء المورفولوجيا النباتية بمعناه الضيق، وذلك كعلم يهتم بدراسة شكل النبات وأعضائه المختلفة من الناحية الخارجية فقط، كما يحددون علم التشريح بكونه يدرس البنية الداخلية للأعضاء النباتية، إلا أن مثل هذا التقسيم ليس طبيعيًا، فالنسيج الأولى أي: - البشرة (Epiderma) - يغطي السطح الخارجي لمختلف الأعضاء النباتية، في حين أن البيضونات (Ovules) تتواجد داخل جواف أو عدة أجوف، يشكل مجموعها المبيض (في مغلفات البذور). مع ذلك، تعتبر البشرة أحد الأنسجة الرئيسية التي يدرسها علم التشريح، بينما يدرس علم الشكل الخارجي البيضونات.

ومن الضروري تقسيم علم الشكل حاليًا إلى جزءين كبيرين؛ استنادًا إلى طريقة البحث والتجربة في كل منهما:

أ - يسلك الجزء الأول: دراسة مجهرية، ويضم علم الخلية وعلم التشريح وعلم الجنين.

ب - ويسلك الجزء الثاني: دراسة خارجية، ويشمل علم الأعضاء.

٢ - علم تخطيط النبات (FLOROGRAPHY):

ويهدف هذا العلم إلى معرفة ووصف جميع الأنواع النباتية التي تعيش في العالم، ثم تشخيصها بدقة وتوزيعها إلى زمر؛ استنادًا إلى علاقات القرابة فيما بينها.

ويُعدُّ هذا العلم شديد الصلة بعلم التصنيف النباتي؛ إذ يجمع بعض العلماء خلال أبحاثهم ما بين هذين العلمين.

٣ - علم التصنيف (SYSTEMATIC):

ويهدف التصنيف النباتي إلى وضع الكائنات النباتية الراهنة والمتحجرة في وحدات تصنيفية متتالية، ومتدرجة الحجم، استنادًا إلى علاقات القرابة الحقيقية فيما بينها، كما يهتم بترتيب هذه الوحدات، وتنسيقها في نظام علمي متكامل، يعكس المسيرة التطورية للعالم النباتي.

تجمع عادة الأنواع المتقاربة باستخدام مجموعة كاملة من الطرق التصنيفية في وحدة تصنيفية أوسع تسمى: الجنس (Genus)، والأجناس المتشابهة في وحدة أكبر هي الفصيلة (Family)، وهكذا.

٤ - الجغرافيا النباتية (PHYTOGEOGRAPHY):

وهو الفرع الكبير الرابع لعلم النبات، ويهتم بدراسة انتشار الكائنات النباتية ومجتمعاتها الطبيعية: على اليابسة، وفي المياه.

وقد انفصلت عن الجغرافيا النباتية عدة علوم:

كالجغرافيا التاريخية، التي تدرس النباتات في الأحقاب الجيولوجية القديمة.

وعلم المجتمعات النباتية (Phytocoenology) الذي يُعنى بدراسة المجتمعات النباتية (Phytocoenosis) من حيث بنيتها وتطورها وانتشارها واستخدامها وإمكانية إعادة تشكيلها.

ويملك علم المجتمعات النباتية أهمية تطبيقية كبيرة؛ من أجل تحسين واستخدام المراعي والمروج والغابات.

٥ - علم البيئة (ECOLOGY):

وقد انفصل هذا العلم عن الجغرافيا النباتية؛ نظرًا لأهميته؛ فترتبط حياة النباتات بصورة وثيقة بعوامل الوسط المحيط من مناخ وتربة . . . إلخ.

وبالمقابل: تؤثر الكائنات النباتية بدورها على مكونات هذا الوسط؛ إذ تسهم بشكل نشط في عملية تشكل التربة وتعديل المناخ.

وتنحصر وظيفة علم البيئة في دراسة بنية وحياة النباتات المختلفة، تحت تأثير عوامل الوسط الذي تعيش فيه.

ويملك هذا العلم أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٦ - علم الفيزيولوجيا النباتية (PLANT PHYSIOLOGY):

تدرس الفيزيولوجيا النباتية ظواهر النشاط الحيوي المختلفة: من استقلاب المواد، والحركة، والنمو، والتكاثر، والتطور، والإثارة.

٧ - علم الأحياء الدقيقة (MICROBIOLOGY):

يهتم هذا العلم بدراسة الظواهر الحيوية عند الأحياء الدقيقة: كالبكتريا، والفطور، وغيرها. يملك هذا العلم أيضًا أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٨ - علم المستحاثات النباتية (PALEOPHYTOLOGY):

ويُعنى بدراسة النباتات المتحجرة (المستحاثة)، التي عاشت في الأحقاب الجيولوجية الغابرة.

وتجدر الإشارة إلى أننا نهدف في تقديمنا لهذا الكتاب - ضمن ما نهدف - إلى وصل القديم بالحديث؛ أي وصل خبرات الإنسان القديمة في مجال النبات بما توصل إليه الإنسان المعاصر من خلال التقنيات والمخترعات الحديثة؛ لأننا مؤمنون أن الحاضر لابد من أن يفيد من الماضي، ويرتكن إليه، ويستند عليه.

ترجمة المؤلف

ابن الوردى[1]

عمر بن مظفر بن عمر بن محمد بن أبى الفوارس، القاضى الأجل، الإمام الفقيه، الأديب الشاعر، زين الدين، ابن الوردى المعرى الشافعى.

ولد فى معرة النعمان بسوريا سنة إحدى وتسعين وستمائة

وتفنن فى العلوم، وأجاد فى المنثور والمنظوم. وكان نظمه جيدًا إلى الغاية، وبلغ فضله النهاية، وولى القضاء بمنبج. وكان أحد فضلاء العصر وفقهائه وأدبائه وشعرائه.

ومن شعره:

مليح ردفه والساق منه كبنيان القصور على الثلوجِ
خذوا من خده القانى نصيبًا فقد عزم الغريب على الخروج

وقال:

جاءنا مكتتمًا ملتثما فدعوناه: لأكل وعجبنا
مد فى السفرة كفًا ترفا فحسبنا أن فى السفرة جبنا

وكتب إلى القاضى فخر الدين ابن خطيب جبرين قاضى «جلب»، وقد عزله وعزل أخاه -:

جَنَّبتنى وأخى تكاليف القَضا وشفيتنا فى الدهر من خطرينِ
يا حى عالم دهرنا أحييتنا فلك التحكم فى دم الأخوين

وقال:

قلت وقد عانقته عندى من الصبح فلق

---

(١) تنظر ترجمته فى : فوات الوفيات (٣/ ١٥٧-١٦٠)، بغية الوعاة (٣٦٥)، النجوم الزاهرة (١٠/ ٢٤٠)، طبقات السبكى (٦/ ٢٤٣)، الدرر الكامنة (٣/ ١٩٥)، الأعلام (٥/ ٦٧).

قـال وهـل يـحـسـدنـا   قـلت نـعـم قـال انـفـلق

وقال - أيضًا -:

جبرْتِ يا عـائدتى بـالـصـلهْ   فتممى الإحسان تنفى الوَلَهْ
وهـذه قـد حـسـبـت زورة   مـالـك بـالـفـيئة مستعجله

وقال:

بـالله يـا مـعـشـر أصـحـابـى   اغـتـنـمـوا عـلـمـى وآدابـى
فالشيب قد حل برأسي وقد   أقـسـم لا يـرحـل إلا بـى

وقال - أيضًا -:

رامت وصالى فقلت لى شغل   عن كل خَوْد تريد تلقانى
قـالـت كـأن الـخـدود كـاسـدةٌ   قـلـتُ كـثـيـرًا لـقـلة الـقـانـى

وقال - أيضًا -:

لا تقصد القاضى إذا أَدبرت   دنياك واقصد من جواد كريمْ
كيف تُرَجّى الرزق من عند من   يفتى بأن الفلس مال عظيم

وقال - أيضًا -:

وكنت إذا رأيت ولو عجوزًا   يبادر بالقيام على الحرارهْ
فـأصـبـح لا يـقـوم لـبـدر تـم   كأن النحس قد ولى الوزاره

وقال - أيضًا -:

أنـت ظـبـيـى أنـت مـسـكـى   أنـت درى أنـت غـصـنـى
فـى الـتـفـات وثـنـاء   وثـنـايـا وتـثـنـى

وقال:

لـمـا شَـتَـتْ عـيـنـى ولـم   تـرفـق لـتـوديـع الـفـتـى
أدنـيـتـهـا مـن خـده   والـنـار فـاكـهـة الـشـتـا

وقال أيضًا:

من كان مردودًا بعيب فقد ردتنى الغيد بعيبينِ
الرأس واللحية شابا معًا عاقبنى الدهر بشيبين

ومن شعره أيضًا - رحمه الله -:

دهرنا أمسى «ضنينا» باللقا حتى «ضنينا»
يا ليالى الوصل عُودى و«اجمعينا» «أجمعينا»

وقال:

أنتم أحبائى وقد فعلتمُ فعل العدا
حتى تركتم خبرى فى العالمين مبتدا

وقال:

سبحان من سخر لى حاسدى يحدث لى فى غيبتى ذكرا
لا أكره الغيبةَ من حاسدٍ يفيدنى الشهرة والأجرا

وقال:

وتاجر شاهَدتُ عشاقه والحرب فيما بينهم ثائر
قال: عَلام اقتتلوا هكذا؟ قلت: «على عينك يا تاجر»

وقال:

إنى عدمت صديقًا قد كان يعرف قدرى
دعنى لقلبى ودمعى عليه أحرقُ وأذرى

ومن مُصنفاته:

البهجة الوردية فى نظم الحاوى.

فوائد فقهية منظومة.

شرح ألفية ابن مالك.

ضوء الدرة على ألفية ابن معطٍ.

قصيدة اللباب فى علم الإعراب، وشرحها.

اختصار ملحة الإعراب، نظمًا.

مذكرة الغريب، نظمًا، وشرحها.

المسائل المذهبة فى المسائل الملقبة.

أبكار الأفكار.

تتمة تاريخ صاحب حماة.

أرجوزة فى تعبير المنامات.

أرجوزة فى خواص الأحجار.

منطق الطير. نظمًا.

وتوفى رحمه الله بحلب سنة تسع وأربعين وسبعمائة، وهو فى عشر السبعين، رحمه الله تعالى.

هذا كتاب منافع النبات والثمار والبقول والفواكه
والخضراوات والرياحين تأليف الشيخ الإمام العالم العلامة ابن
الوردي نفعنا الله ببركاته آمين بسم الله الرحمن الرحيم
الحمد لله رب العالمين وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم
النخل هي أول شجر استقرت على وجه الأرض وهي شجرة مباركة
لا توجد إلا في بلاد الإسلام قال رسول الله صلى الله عليه وسلم
أكرموا عماتكم النخل وإنما سميت النخل عماتكم لأنها خلقت من فضلة
طين آدم عليه السلام ولأنها تشبه الإنسان من حيث استقامة قدها
وطولها وامتياز ذكرها بين إناثها ألقحتها وربما إذا قطع إلفها
من المذكور فلا تحمل لفراقه وربما تقبل اللقاح بالطلع فتلقح برد
الحمير وإذا دام شربها للماء العذب تستغني ما المالح أو يطرح بالملح
في أصولها فتحسن ثمرتها وتكثر وتعرض لها أمراض كالإنسان منها
العقم وعلاجها إبقاء دخولها نار البلا والهرم علاجها أن يقطع من
من أسفلها قدر ذراعين ثم تخلل بالحديد حتى يجد الماء والتراب
منفذ للعروق ثم تغرس فإنها تضرب عروقها في الأرض وتصير نخلة
ثابتة العشق وهو أن تميل إلى نخلة أخرى يخف حملها وتهزل
فعلاجها أن يشد بينها وبين المعشوقة حبلا أو يعلق عليها سعفة
عنها ويجعل فيها شيء من طلعها منع الحمل إن تأخر فأتيا و
تدنوا منها وتقول إني أريد أن أقطع هذه النخلة لأنها لم تحمل
فيقول الآخر لا تفعل فإنها تحمل في هذه السنة فيقول لا بد من
قطعها ويضربها ثلاث ضربات ويمسكه الآخر ويقول لا تفعل فإنها

س

تخرج هذه السنة و تقول لا بد من قطعها او اضربها ثلاث ضربات
بالسكين الاخر و يقول لا تفعل فانها تثمر [illegible] سنة فاصبر عليها
ولا تعجلوا فان لم تثمر والا فاقطعها فانها في ذلك العام تثمر ثمرا
كثيرا [illegible] ومن علاجها ان تتخذ لها سقطة من الاسرب فيكثر
ثمرها ولا تسقط او تتخذ اوتادا من خشب البلوط و تدفن حولها
في الارض [illegible] انك اذا اخذت نوى النخلة و زرعت
جاءت كل واحدة لا تشبه الاخرى قال صاحب كتاب الفلاحة
اذا نقعت النوى في بول بغل و زرعته جات نخله كلها ذكور
وان نقعت النوى في الما ثمانية ايام و زرعته جاء بسرها كله احمر
وان نقعته في لبن البقر وجففته ثم نقعته ثم جففته ثلاث
مرات ثم زرعته جات كل نخلة بقدر نخلتين واذا اخذت
نوى البسر الاحمر وحشوته في التمر الاصفر و زرعته جا
بسره اصفر وكذلك بالعكس وكذلك النوى المطاول والنوى
المدور [illegible] ان يجعل غلظ طرفا النوى مما يلي
الارض ولو تضع الشقير الى الفتيل [illegible] الى بعض
الروس [illegible] واحد بسر احمر و واحده بسر صفر [illegible]
ان صعد بنهر معقل كانت تخرج الطلع في السنة مرتين
[illegible] من بلاد بغداد تخرج الطلع في كل شهر مرة
واحدة [illegible] وكانت في بستان من [illegible]
نخلة تحمل ابدا في كل عذق [illegible] البسر الاعلى احمر
ونصفها الاسفل اصفر وبالعكس [illegible] الاخر قبل ان [illegible]

ملوك الروم ارسل الى عمر بن الخطاب رضي الله عنه يقول
بلغني ان بيلادك شجرة تخرج ثمرتها كأذان الحمر ثم تنشق
من احسن ما يكون من اللولو المنظوم ثم تخضر فتكون كالزمرد
ثم تحمر وتصفر فتكون كشذور الذهب وقطع الياقوت
ثم تنبع فتكون كالطيب الفالوذج ثم تيبس فتكون قوتا
وزاد للمقيم والمسافر فان صدقت رسلي فهذه من شجر الجنة
فكتب اليه عمر صدقت رسلك فانها الشجرة التي ولدت عيسى
عليها السلام تحتها فلا تدع مع الله الها اخر ووصفها خالد
بن صفوان نخلة لعبد الملك بن مروان فقال هي الراسخات
في الوحل المطعمات في المحل الملقحات بالعمل تخرج اسقاطا غليظا
واستطاجوفا كانما لبست رباطا ثم تنفرج عن قضبان اللجين
المنظومة ثم تصير ذهبا احمر بعد ان يكون زبرجدا اخضر
ثم يكون سلالا وغذاء معلق في الهوى فان خواص الخ ...
انتخواصها يمضغ فينقطع رايحة النوم قال الشاعر
اما ترى البسر الذي . قد حاز كل العجب
كيف غدا في لونه . كأنه مكتنب
الذي هو حار يابس وكلما اشتدت حرارته كان اشد حلاوة
يلين الطبع ويزيد في المني مع الخيار والقثا قال رسول الله صلى
الله عليه وسلم العجوة من الجنة وهي شفا من السم والبلح
والبسر جيد ان العمور والبسر مضدق وكثير ما يوقع في الادواء في
وقال الربيع لبيتي النفسا عندكم دواء الا الرطب وكانت ملوك

جاني رسول الله صلى الله عليه وسلم بكلتا يديه وردة
وقال انه سيد رياحين اهل الجنة الا الاس وهو الوان
كثيرة منه احمر ومنه اصفر وابيض وازرق واسود قال
صاحب كتاب الفلاحة انه اذا قطع اصله ثم سقي نبتت
مرة اخرى واذا عطش طول سنة الحر ثم سقي مرة بعد
مرة وطرح في الخريف والتفاح ومن احرق السداب
في اصول شجر الورد حتى يرفع الاحراق الى الشجر في اي وقت
كان من السنة طرحت بعد ايام وردا غضا وايضا متى
جمع الرماد الذي تحتها ودفن وضمد بالتراب وسقي
في الوقت ثم سقي بعد ذلك سقي العادة طرح بعد ايام
طرحا غضا واذا اردت ان تطرح شجرة الورد بسرعة
فاسقها الماء الحار واذا جعلت في قضبانها عند غرسها شيئا
من الثوم زادت رائحتها ذكاء جيدا وقيل ان ماء النيل اذا
جرى الى الشجرة مخلوطا بالساقية انضر وزاد ورقه
وسوادا و[illegible] ان كسرى مر بورد في ساقط على
الارض فنزل عن فرسه واخذها وقال اضاع الله من
اضاعك وكان المتوكل قد حماه كما حمى الحايط التشاييق
وقال هذا لا يصلح للعامة وكان في ايامه لا يرى الا
في مجلسه ولا يجسر احد من العامة يأخذ منه شيا وقال
انا ملك الملوك و سلطان الرياحين الورد وكل منا احق
بصاحبه و[illegible] صاحب كتاب المناهج والمباهج
ان

بِسۡمِ ٱللَّهِ ٱلرَّحۡمَٰنِ ٱلرَّحِيمِ

ٱلۡحَمۡدُ لِلَّهِ رَبِّ ٱلۡعَٰلَمِينَ

وصلى الله على سيدنا محمد، وآله، وصحبه، وسلم.

النخل

هى أول شجر استقرت على وجه الأرض، وهى شجرة مباركة، لا توجد إلا ببلاد الإسلام.

قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: «أكرموا عماتكم النخل»[1].

وإنما سميت النخل: «عماتكم»؛

لأنها خلقت من فضلة طين آدم عليه السلام؛ لأنها تشبه الإنسان من حيث:

استقامة قدها.

وطولها.

وامتاز ذكرها بين إناثها اللائى ألقحتها.

وربما إذا قطع إلفها من المذكور؛ فلا تحمل لفراقه.

وربما تقبل اللقاح[2] بالطلع؛ فتلقح بروث الحمير.

وإذا دام شربها للماء العذب تسقى الماء المالح.

أو يطرح بالملح فى أصولها؛ فتحسن ثمرتها، وتكثر.

وتعرض لها أمراض؛ كالإنسان؛ منها:

---

(١) لا يصح أخرجه العقيلى فى الضعفاء (٤/ ٢٥٦)، وابن عدى فى الكامل (٦/ ٢٤٢٤) وابن الجوزى فى الموضوعات (١/ ١٨٤).

(٢) اللقاح - ما يلقح به الشجر والنبات، ويقال: جاءنا زمن اللقاح: زمن تلقيح النخل.

الغم[1]، **وعلاجها** : إيقاد حولها نهاراً لا ليلاً.

والهرم[2]، **علاجها** : أن يقطع من أسفلها قدر ذراعين، ثم تخلل بالجديد حتى تجد الماء والتراب منفذًا للعروق ثم تغرس؛ فإنها تضرب عروقها فى أرض، وتصير نخلة ثانية.

العشق[3]: وهو أن تميل إلى نخلة أخرى، يخف حملها، وتهزل، فعلاجها: أن يشد بينها وبين المعشوقة حبل، أو يعلق عليها سعفة عنها، أو يجعل فيها شيء من طلعها.

منع الحمل : أن تأخذ فأسًا، وتدنو منها.

وتقول: إنى أريد أن أقطع هذه النخلة؛ لأنها لم تحمل.

فيقول الآخر: لا تفعل، فإنها تحمل فى هذه السنة.

فيقول: لابد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول: لا تفعل، فإنها تحمل فى هذه السنة.

ويقول: لابد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول: لا تفعل، فإنها تثمر فى هذه السنة، فاصبر عليها، ولا تعجل، فإن لم تثمر وإلا فاقطعها.

فإنها فى ذلك العام تثمر ثمرًا كثيرًا.

سقوط الثمر، وعلاجه : أن تتخذ لها سقطة من الأرب؛ فيكثر ثمرتها، ولا تسقط، أو تتخذ أوتادًا من خشب البلوط[4]، وتدفنهم حولها

---

(١) الغم: الكرب أو الحزن يحصل للقلب بسبب ما، غير أنه فى النخل على خلاف ذلك.

(٢) الهرم: الشيخ يبلغ أقصى الكبر.

(٣) يقال: عشقه عشقًا أحبه أشد الحب، ويقال: لصق به ولزمه.

(٤) سيأتى الكلام عليه عند إفراد المصنف له.

فى الأرض.

ومن عجيب أمرها: أنك إذا أخذت نوى النخلة، وزرعت منها؛ جاءت كل واحدة لا تشبه الأخرى.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»[1]:

«إذا نقعت النوى فى بول بغل، وزرعته، جاءت نخلة كلها ذكور.

وإن نقعت النوى فى الماء ثمانية أيام، وزرعته، جاء بسره كله أحمر.

وإن نقعته فى بول البقر، وجففته، ثم نقعته، ثم جففته ثلاث مرات، ثم زرعته، جاءت كل نخلة بقدر نخلتين.

وإذا أخذت نوى البسر الأحمر، وحشوته فى الثمر الأصفر، وزرعته، جاء بسره أصفر.

وكذلك: بالعكس.

وكذلك: النوى المطاول.

والنوى المدوّر».

وكيفية غرسه:

أن نجعل غليظ طرف النوى مما يلى الأرض، وتوضع النقير[2] إلى الفتيل[3].

---

(١) وعلم الفلاحة هو علم يتعرف منه كيفية تدبير النبات، من أول نشوه إلى منتهى كماله، بإصلاح الأرض - إما بالماء أو بما يتخللها من المصنفات؛ كسماد ونحوه- أو كما فى أوقات البرد مع مراعاة الأهوية؛ فتختلف باختلاف الأماكن.

(٢) النقير: ما نقر من الحجر والخشب ونحوه، ويطلق -أيضًا- على خشبة تنقر؛ فيتخذ فيها نبيذ من التمر ونحوه.

(٣) الفتيل: الخيط الذى فى شق النواة.

حُكى : إنه أُهدى إلى بعض الرؤساء عَذْقٌ[1] : واحد بسره[2] حمراء، وواحدة بسره صفراء.

وحُكى : أن صنيعة بنهر: «معقد» كانت تخرج الطلع فى السنة مرتين.

وحُكى : أن «بسواكن» من بلاد بغداد تخرج الطلع فى كل شهر مرة واحدة، على ممر السنين.

وكانت فى بستان: «ابن الخشاب»[3] بمصر نخلة تحمل أعذاقًا؛ فى كل عذق بسر؛ نصف البسرة الأعلى أحمر، ونصفها الأسفل أصفر، وبالعكس فى العذق الأحمر.

---

(١) عذق النخلة - عذقًا: قطع سعفها.

(٢) البسر: تمر النخل قبل أن يرطب، ويقال: بسر فلان النخلة بسرًا وبسارًا؛ لقحها قبل أوان التلقيح.

(٣) الشيخ الإمام العلامة المحدث، إمام النحو، أبو محمد، عبد الله بن أحمد بن أحمد بن أحمد بن عبد الله بن نصر، البغدادى ابن الخشاب، من يضرب به المثل فى العربية، حتى قيل: إنه بلغ رتبة أبى على الفارسى.

ولد سنة اثنتين وتسعين وأربع مئة.

وسمع من: أبى القاسم على بن الحسين الربعى، وأبى النرسى، ويحيى بن عبد الوهاب بن مندة، وأبى عبد الله البارع، وأبى غالب البناء، وهبة الله بن الحصين، وعدة.

وقرأ كثيرًا، وحصل الأصول.

وأخذ الأدب عن أبى على بن المحوّل شيخ اللغة، وأبى السعادات بن الشجرى، وعلى بن أبى زيد الفصيحى، وأبى منصور موهوب بن الجواليقى، وأبى بكر بن جوامرد النحوى.

وفاق أهل زمانه فى علم اللسان، وكتب بخطه المليح المضبوط شيئًا كثيرًا، وبالغ فى السماع حتى قرأ على أقرانه، وحصل من الكتب شيئًا لا يوصف، وتخرج به فى النحو خلق. =

قيل : إن بعض ملوك الروم أرسل إلى عمر بن الخطاب[1] - رضي الله عنه - يقول: بلغنى أن بيدك شجرة تخرج ثمرتها كآذان الحمر، ثم تُنَسَّق من أحسن ما يكون من اللؤلؤ المنظوم، ثم تخضر؛ فتكون كالزمرد، ثم تحمر وتصفر؛ فتكون كشذور الذهب وقطع الياقوت، ثم تنبع؛ فتكون كالطيب الفيروزج[2]، ثم تيبس؛ فتكون قوتًا وزادًا للمقيم والمسافر.

فإذا صدقت رسلى فهذه من شجرة الجنة.

فكتب إليه عمر: صدقت رسلك؛ فإنها الشجرة التى ولد عيسى عليه السلام تحتها؛ فلا تدع مع الله إلهًا آخر.

ووصف خالد بن صفوان[3] نخلة لعبد الملك بن مروان[4].

= حدث عنه: السمعانى، وأبو اليمن الكندى، والحافظ عبد الغنى، والشيخ الموفق، وأبو البقاء العكبرى، ومحمد بن عماد، وفخر الدين بن تميمة، ومنصور بن أحمد بن المعوج. مات فى ثالث رمضان سنة سبع وستين وخمس مئة. ينظر: السير (٢٠/ ٥٢٣-٥٢٤-٥٢٧).

(١) عمر بن الخطاب بن نفيل بن عبد العزى العدوى أبو حفص المدني أحد فقهاء الصحابة ثانى الخلفاء الراشدين وأحد العشرة المشهود لهم بالجنة، وأول من سمى أمير المؤمنين، شهد بدرًا، والمشاهد إلا تبوك. وولى أمر الأمة بعد أبى بكر رضى الله عنهما. ينظر: تهذيب التهذيب (٧/ ٤٣٨) (٧٢٤)، تقريب التهذيب (٢/ ٥٤).

(٢) الفيروزج سماوى اللون لا يعرفه إلا خواص الناس وهو من الجواهر الثمينة.

(٣) خالد بن صفوان: ابن الأهتم العلامة، البليغ، فصيح زمانه، أبو صفوان المنقرى، الأهتمى، البصرى وقد وفد على عمر بن عبد العزيز ولم أظفر له بوفاة إلا أنه كان فى أيام التابعين.

روى عنه شبيب بن شيبة، وإبراهيم بن سعد وغيرهما.

وهو القائل: ثلاثة يعرفون عند ثلاثة: الحليم عند الغضب، والشجاع عند اللقاء، والصديق عند النائبة.

وقال: أحسن الكلام ما لم يكن بالبدوى المغرب، ولا بالقروى المخدج، =

فقال: هى الراسخات فى الوحل، المطعمات فى المحل، الملحفات بالفحل، تخرج أسقاطًا غليظًا وأسبطًا جوفاء، كأنما ملئت رباطًا، ثم تتعرّى عن قضبان اللجين[1] المنظومة، ثم تصير ذهباً أحمر بعد أن يكون زبرجداً أخضر، ثم يكون عسلاً فى وعاء معلق فى الهواء.

= ولكن ما شرفت منابته، وطرفت معانيه، ولذ على الأفواه، وحسن فى الأسماع، وازداد حسنًا على ممر السنين، تحنحنه الدواة، وتقتنيه السراة.
قلت: وكان مشهورًا بالبخل، رحمه الله.

ينظر: السير (٦/ ٢٢٦)، طبقات ابن سعد (٦/ ٣٤٢)، تاريخ خليفة (٢٣٢، ٤٢٤)، طبقات خليفة (١٦٤)، التاريخ الصغير (٢/ ٩١)، الجرح والتعديل (٤/ ١٤٦)، مشاهير علماء الأمصار (١١١)، حلية الأولياء (٥/ ٤٦-٦٠)، تاريخ بغداد (٩/ ٣).

(٤) عبد الملك بن مروان: ابن الحكم بن أبى العاص بن أمية، الخليفة الفقيه، أبو الوليد الأموى. ولد سنة ست وعشرين.

سمع عثمان، وأبا هريرة، وأبا سعيد، وأم سلمة، ومعاوية، وابن عمر، وبريرة، وغيرهم. ذكرته لغزارة علمه.

حدث عنه عروة، وخالد بن معدان، ورجاء بن حيوة، وإسماعيل بن عبيد الله، والزهرى، وربيعة بن يزيد، ويونس بن ميسرة، وآخرون.

تملك بعد أبيه الشام ومصر، ثم حارب ابن الزبير الخليفة وقتل أخاه مصعبًا فى وقعة مسكن، واستولى على العراق، وجهز الحجاج لحرب ابن الزبير، فقتل ابن الزبير سنة اثنتين وسبعين، واستوسقت الممالك لعبد الملك.

قال ابن سعد: كان قبل الخلافة عابدًا ناسكًا بالمدينة شهد مقتل عثمان وهو ابن عشر.

وكان أبيض طويلا، مقرون الحاجبين، أعين، مشرف الأنف، رقيق الوجه، ليس بالبادن، أبيض الرأس واللحية.

قال الشعبى: خطب عبد الملك، فقال: اللهم إن ذنوبى عظام، وهى صغار فى جنب عفوك يا كريم، فاغفرها لى.

كان من رجال الدهر ودهاة الرجال، وكان الحجاج من ذنوبه توفى فى شوال سنة ست وثمانين عن نيف وستين سنة. ينظر: السير (٤/ ٢٤٦-٢٤٧-٢٤٩).

(١) اللجين: الفضة.

ومن خواص النخل

أن خواصّها يمضغ، فيقطع رائحة الثوم،

قال الشاعر:

أَمَـا تَـرَى الْبُـسْـرَ الَّذِى قَـدْ حَـازَ كُـلَّ الْعَـجَـبِ
كَـيْـفَ غَـدَا فِـى لَوْنِـهِ كَـعَـاشِـقٍ مُـكْـتَـسِـبِ

* * *

الرطب

هو حار يابس، وكلما اشتدت حرارته كان أشد حلاوة.

يُليّن الطبع.

ويزيد فى المنى[1] مع الخيار والقثاء.

قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-:

«العجوة من الجنة، وهى شفاء من السم»[2].

والبلح والبسر جيدا الخمور، والبسر مصدق، وكثير ما يوقع فى النافض.

وقال الربيع: ليس للنفساء[3] عندى دواء إلا الرطب.

وكانت ملوك الفرس إذا كان أوان الرطب يرفعون الحلوى ولا يبعدونه عن سماطهم.

وإذا كان أوان الورد يرفعون المسموم.

وإذا كان أوان البطيخ يرفعون الأسنان.

* * *

---

(١) المنى مشدد سمى منيًا لأنه يمنى، أى: يراق.

(٢) أخرجه الترمذى فى السنن حديث رقم (٢٠٦٦، ٢٠٦٨)، وابن ماجه (٣٥٤٣)، (٣٤٥٥)، وأحمد فى المسند (٢/ ٣٠١-٣٠٥، ٣٢٥، ٣٥٦، ٣٥٧، ٤٢١، ٤٨٨، ٤٩٠، ٥١١)، (٣/ ٤٨)، والدارمى فى السنن (٢/ ٣٣٨)، وابن أبى شيبة (٧/ ٣٧٦)، وعبد الرزاق فى المصنف (٧٠/ ٢٠).

(٣) النفاس: دم يخرج عقب الولادة.

التمر

هو حار رطب.

يدر المنى.

ويصدع.

وإذا أحرقت نوى التمر، وسحقت مع الكحل: أنبت هدب العين[1]، وطولته، وحسنته.

ومن النبات الذى يشبه النخل:

المقل: وهو الذى يسمى بالذوم، وهو نخل ترى عليه اليبس والتعفن الشديد الأرضبة، لا يوجد إلا فى بلاد الريف[2].

* * *

---

(١) الهدب: شعر أشفار العين.

(٢) فقد أظهر تحليل التمر الجاف أن فيه: ٧٠,٦% من الكربوهيدرات و ٢,٥% من الدهن، و ٣٣% من الماء، و ١,٣٢% من الأملاح المعدنية، و ١٠% من الألياف، وكميات من الكورامين، وفيتامينات أ، ب ،جـ، ومن البروتين، والسكر، والزيت، والكلس، والحديد، والفوسفور، والكبريت، والبوتاس، والمنغنيز، والكلورين، والنحاس، والكلسيوم، والمنغنيزيوم.

ومعنى هذا أن التمر ذو قيمة غذائية عظيمة، وهو مقو للعضلات والأعصاب ومرمم، ومؤخر لمظاهر الشيخوخة، وإذا أضيف إليه الحليب كان من أصلح الأغذية، وبخاصة لمن كان جهازه الهضمى ضعيفًا. إن القيمة الغذائية فى التمر تضارع بعض ما لأنواع اللحوم، وثلاثة أمثال ما للسمك من قيمة غذائية، وهو يفيد المصابين بفقر الدم، وبالأمراض الصدرية - ويعطى على شكل عجينة أو منقوع يُغلى ويشرب على دفعات. وهو يفيد - خاصة - الأولاد والصغار والشبان، والرياضيين، والعمال، والناقهين، والنحيفين، والمصابين بفقر الدم، والنساء الحاملات.

=

النارجيل[1]

هو الجوز الهندي[2].

وزعم أهل الحجاز أن النارجيل هو شجر المقل، لكنها أثمرت نارجيلًا، وهو طباع التربة والأهوية.

= إنه يزيد فى وزن الأطفال، ويحفظ رطوبة العين وبريقها، ويمنع جحوظ كرتها، والخَوَص، ويكافح الغشاوة ويقوى الرؤية وأعصاب السمع، ويهدئ الأعصاب ويحارب القلق العصبى، وينشط الغدة الدرقية، ويشيع السكينة والهدوء فى النفس، بتناوله صباحًا مع كأس حليب. ويقوى الأعصاب، ويلين الأوعية الدموية، ويرطب الأمعاء ويحفظها من الضعف والالتهاب، ويقوى حجيرات الدماغ، والقوة الجنسية، ويقوى العضلات ويكافح الدوخة وزوغان البصر، والتراخي والكسل - عند الصائمين والمرهقين، وهو سهل الهضم، سريع التأثير فى تنشيط الجسم، ويدر البال، وينظف الكبد، ويغسل الكلى، منقوعه يفيد ضد السعال والتهاب القصبات والبلغم. وأليافه تكافح الإمساك. وأملاحه المعدنية القلوية تعدل حموضة الدم «Acidose» التى تسبب حصيات الكلى والمرارة والنقرس، والبواسير، وارتفاع الضغط. وإضافة اللوز والجوز إليه، أو تناوله مع الحليب يزيد فى مفعوله وغناه بالبروتين والدهن.

لا يمنع التمر إلا عن البدينين، والمصابين بالسكرى.

يستخرج من التمر نوع من النبيذ، كما يستخرج الغول «Alcool» الجيد، والخل؛ ويستخرج من نوى التمر زيت النخيل، ويحمص نواه ويطحن ويستعمل بديلا عن البن فى بعض المناطق، ويستخرج من عصيره السكر، وتصنع من سفعه السلال والحصر والأطباق.

ويستخرج من التمر دبس وصف فى الطب أنه: يحلل البلغم الخام، وينفع من السعال والبرد والفالج ووجع المفاصل.

ينظر: قاموس الغذاء (١١٥-١١٦).

(١) قال الجوهرى: ما أظنه عربيًا، وقال الجواليقى: فى العرب كأنه أعجمى، وذكره أدى شير أنه فارسى محض. الصحاح (رنج) العرب (١٦٢).

(٢) وفى الطب الحديث ظهر من تحليل جوز الهند أنه يحتوى على ٣,٨٨% ماء، و٧,٨١% بروتئين و ٦٦,٦% مواد دسمة، و ١٣,٦٣% مواد مستخلصة =

وأجوده: الطرى الأبيض.

وهو حار كالبسر، ويغذى غذاء كثيرًا

ويزيد فى الباءة.

ويمنع من تقطير البول.

ودهنه جيد للبواسير.

ويقتل الديدان.

ويغيس.

ويكرب.

ولينه كثيرالحلاوة، وقشره يتخذ منه حبال السفن، ولا تذوب.

* * *

= ليست آزوتية، و٣,٩١% ألياف، و ٢,٣١% رماد، وفى لبن الجوزة حامض شبه بحامض اللبن واللعاب، وسكريات (٨٠ غ من سكر العنب وسكر الثمار) وعناصر فوسفورية، والكولين.

وزيت جوز الهند المستخرج من الجوزة يحوى أحماضًا دسمة ثابتة تتحد مع الغليسرين. وفى كل مئة غرام منه يوجد ٨٧,٢٧% من الحامض الغارى، و٢,٣٥ من الحامض النخلى، و٩,٩٨ من الحامض الزيتى، و ٠,٤٠ من الحامض الزبدى وحامض الكبروليك. وهذا الزيت - وبالأحرى هذا السمن - يشكل مستحلبًا لطيفًا جدًا يجعل إفراز المرارة والبانكرياس هاضمًا جدًا، وبالتالى يقوم بمهام عظيمة فى حالة تكاثر الكليسترول فى الدم، ولذا يوصف جوز الهند بأنه منظف وملين ومغذ.

ينظر: قاموس الغذاء (١٦١-١٦٢).

الزيتون

منه: برى.

ومنه: بستانى[1].

والبرى: هو الأسود، وهى شجرة مباركة.

لا تكاد تنبت، إلا من البقاع الشريفة الطاهرة المباركة.

وقيل: إنها تعمر ثلاثة آلاف سنة.

عن حذيفة بن اليمان رضي الله عنه عن النبى -صلى الله عليه وسلم-:

«أن آدم عليه السلام وجد ضِربانًا فى جسمه؛ فاشتكى إلى الله -عز وجل-.

فنزل جبريل عليه السلام بشجرة الزيتون، وأمره أن يغرسها، ويأخذ ثمرتها؛ فيعصرها.

وقال له: إن فى دهنها شفاء من كل داء، إلا السام».

وعن خواصها: إنها تصبر على الماء طويلًا؛ كالنخلة، ولا دخان لخشبها، ولا لدهنها وإذا التقطت ثمرتها جنب[2] أو

(١) ووصف الزيتون وزيته فى الطب الحديث بأنه مغذ، وملين، مدر للصفراء. مفتت للحصى، محارب للإمساك، مفيد لمرضى السكر، ويستعمل فى هذه الحالات -من الداخل- بتناول ملعقة إلى ملعقتين من الزيت مرة فى الصباح ومرة قبل النوم: ويمكن إضافة عصير الليمون الحامض إليه.

ويفيد الزيتون - خارجيًا - فى حالات الخراجات والدمامل، وفقر الدم، والإكزيما، وتشقق الأيدى من البرد (التثليج)، والقوباء والكساح، والسيلان الصديدى، وسقوط الشعر، والعناية بجلد الوجه والجسد.

ينظر: قاموس الغذاء (٢٦٧-٢٦٨).

(٢) الجنابة: أصلها البعد من الجنب وسمى الجنب جنبًا لتباعده عن المسجد، =

حائض[1] فسدت، وقد أرمت حملها، وتناثرت أوراقها.

وينبغى أن تغرس فى المدر، فإن العثار كلما زيتونها سمن ونضج.

وإذا دفنت حولها فى الأرض أوتادًا من شجرة البلوط: قويت، وكثر حملها.

وإذا علق من شجر الزيتون على لسعة العقرب: بريء لوقته وساعته.

وإذا طبخ ورقها الأخضر، ورش فى البيت: هرب منه الذباب.

وإذا طبخ بالخل: نفع من وجع الأسنان.

وإذا طبخ بالعسل حتى يصير كالعسل، وجعل على الأسنان المتآكلة: قلعها.

ورماد ورقها يقوم مقام التُّوتياء[2].

وصمغها ينفع من البواسير، إذا مزّ به.

وإذا نقع فى الماء، وبلّ به الخبز، وأكله الفأر: مات.

وصمغ الزيتون البرى ينفع من الجرب والقوب[3]، ووجع الأسنان المتآكلة إذا حشيت به.

وهو من الأدوية القتالة.

= قال علقمة بن عبدة:

فلا تحرمنى نائلا عن جنابة   فإنى امرؤ وسط القباب غريب

أى: عن بعد، هذا هو الأصل، ثم كثر استعماله حتى قيل: لكل من وجب عليه غسل من جماع جنب.

(١) الحائض: هى التى خرج منها الدم على سبيل الأوقات المعتادة، فهو دم يخرج من قعر الرحم.

(٢) حجر يكتحل بمسحوقه.

(٣) داء فى الجسد يتقشر منه الجلد، وينجرد منه الشعر.

والزيتون المملوح: يقوى المعدة، ويضر بالرئة.

والأسود منه: يحدث سهدًا وصداعًا وخلطًا سوداويًا.

والخل: يكسر نصف شره، وزيتها دهن مبارك.

قال -صلى الله عليه وسلم-: «عليكم بالزبيب فإنه يكشف بالمرة السوداء، ويذهب بالبلغم، ويشد العصب، ويمنع الإعياء، ويحسن الخلق، ويطيب النفس ذات الهم»[(١)].

وقال عليه السلام: «كلوا الزيت، وادهنوا به؛ فإنه يخرج من شجرة مباركة»[(٢)]، وهو حار رطب، موافق لوقع المفاصل، وعرق الإنسان، ويسهل مع ماء الشعير، ويتقايأ به مع ماء حار؛ فإنه يكسر عادية السموم».

وزيت الزيتون: ينفع من الصداع، واللند المدامية مضمضة، ويشد الأسنان المتحركة، وسواه، يبخر لأوجاع الضرس، وأعراض المذية.

* * *

---

(١) ذكره المتقى الهندى فى كنز العمال (٢٨٢٦٥) وعزاه لأبى نعيم من حديث على بن أبى طالب.

(٢) أخرجه الترمذى (١٨٥١)، (١٨٥٢)، وابن ماجه (٣٣٢٠)، وأحمد فى المسند (٣/ ٤٩٧)، والحاكم فى المستدرك (٢/ ٣٩٨)، والبخارى فى التاريخ (٦/ ٦) والطبرى فى الكبير (١٩/ ٢٧٠).

الإجاص والقراصياء

هما أخوان؛ كالمشمش، والخوخ، والإجاص[1]، وهو: الساهارج، فيه حلاوة ما.

والقراصياء نوعان:

حامض أسود، وهو القراصياء المشهور.

وحلو غبر، وهو المسمى: برقوق.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»:

«من أراد أن يكون بلا نوى؛ فليسق أسافل قضبانه عند الغرس، وينقى أجوافها عن محلها، ويضم بعضها إلى بعض، ويربطها بشيء من

---

(١) الإجَّاص في الطب: ووصف الإجاص في الطب القديم: بأن الحلو منه يرخى المعدة بترطيبه ويبردها، ويسهل الصفراء، والمز منه يسكن التهاب القلب، وماؤه يدر الطمث، والتمضمض بماء ورقه يفيد في التهاب اللهاة واللوزتين، والاكتحال بصمغه يقوى البصر، وصمغه يلحم القروح، ويسهل، ويفتت الحصاة؛ ومع الخل يزيل الحزازة، وهو قليل الغذاء، والأفضل أكله قبل الطعام.

وبما أن الإجاص غنى بالفيتامينات - وبخاصة فيتامين ب٢ - وبالسكر، فإنه يقدم للجسم -وبخاصة للأعصاب- عناصر مقوية ومنشطة، ولكن لبه وجلده، يهيجان الأمعاء، ولذا يسبب تناوله كثرة الإسهالات وخاصة في الصيف، والمجفف منه يلين المعدة.

وبما أنه غنى بالسكر؛ فهو غذاء جيد للأطفال والرياضيين والنقهاء ومرضى فقر الدم، والضعف العام، والنقرس، والروماتيزم، والكبد، والمرارة، والإمساك والتسمم الغذائي. ويفضل تناول المجفف منه بعد نقعه في الماء. ويشرب على الريق عصيره قبل الغذاء ثلاث مرات في اليوم. ويمنع الإجاص عن البدينين، والمصابين بالإسهال والمغص، ومرض السكر.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٣-١٤).

الحشيش البرى، ويغرسها مع العنصل[1]؛ فإنها تثمر ثمرة بلا نوى.

ومن أراد أن يكونا حلوين فليحفر تحت أصل كل شجرة منهما.

أو يضرب فى أصلها وتدًا من شجرة الخوخ، ويطمرها فى التراب، وذلك بعد أن يورق.

أو يصب فى أصلها خمرًا؛ ثم تضم؛ فإنها تَحْلو ولا تدود.

وكذلك إذا طليت شجرتهما بسراب، ويتضمد به، يمنع من سيلان الدم من اللثة.

وأجوده: البوسينى.

والحلوانى.

والأرخبينى، وثمرتها باردة، رطبة، تسهل الطبع، خصوصها بالسكر والزنجبيل[2]، ويسكن العطش، وحرارة القلب، ويغمى الصفراء؛ إلا إنه يرخى المعدة، ويولد خلطًا مائيًا.

ومن أراد بقاءهما مدة طويلة فليجعلهما فى طرق، ويصب عليهما من العصر حتى يغمرها، ويطين الظرف، فإنهما يبقيان زمانًا طويلاً.

* * *

---

(١) نبات معمر من الفصيلة الزنبقية له ورق كورق الكراث، ويظهر شمراخه الزهرى بعد الشتاء قبل الأوراق وهو طرى غض يسمو إلى نحو متر، وينتهى بنورة عنقودية مكتظة بأزهار بيض، وللجزء الأرضى من هذا النبات بصلة كبيرة تستعمل فى أغراض طبية.

(٢) وفى تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوى على أصماغ، وراتنجات دهنية، ونشا، وزيت طيار يعطيه الرائحة العطرة التى تنبعث منه، وراتنج زيتى غير طيار هو «الجنجرين» الذى يعطيه الطعم اللاذع. وبهذا يملك خصائص مقوية، ومطهرة، ومضادة للحفر، وللحمى. وماؤه المقطر كان يعتبر من الأدوية الجيدة لأمراض العين. =

الْعِنَّابُ

منه: برى.

ومنه بستانى.

وهو كثير الحمل، ومتى أحرق فى أصل شجرة العناب شيء من خشب الجوز؛ حملت حملاً كثيرًا.

وكذلك: إذا أحرق فى شجرة الجوز خشب العناب، يفعل به كذلك.

وهو معتدل بين الحرارة والبرودة، والرطوبة واليبوسة.

ينفع من حيرة الدم؛ لتغليظه به، وينفع الصدر والرئة، ويحسن الدم.

والماء المطبوخ فيه العناب يبرد، ويرطب، ويسكن الحيرة، واللدغ الذى فى المعدة والأمعاء والسّعال من حرارة، ويلين خشونة الصدر والحنجرة؛ إلا إنه يولد بلغمًا، وهو عزيز الهضم، قليل الغذاء(١).

* * *

= يستعمل الزنجبيل فى الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة العرق، والشعور بالدفء، وتلطيف الحرارة، ويستخدم فى الطبخ مع الحساء والمخللات والفطائر أو تطييب نكهة الطعام، وتحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسى فى أكثر أنواع «الكارى» والمسكرات المنعشة، ويصنع منه مربى، يوصف فى الأمراض الصدرية.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٦١).

(١) وقال التفليسى: يعقل الطبع، ويسكن حدة الدم، وينفع الصدر، والشربة منه ثلاثون عددًا. ويسكن الصداع الحاصل من الدم والصفراوية، وينفع من الصداع والشقيقة، ويقوى البدن، ويصفى اللون جدًّا، ويسكن غليان دم الأطفال. ومضرته أنه: يولد القيح، ويمدد البطن، ويضعف القوة الجنسية ويصلحه الزبيب. =

النبق[1]

وهو شجر عظيم، ينبت بنفسه فى الجبال، والبرارى، والأراضى القبلية، وهو ينقل إلى البساتين فيفلح.

وهو طويل العمر، وعرقه يغوص فى الأراضى حتى يبلغ الماء، والبرد بثقله، وما ينبت منه فى البرارى، فهو صال، وما ينبت منه فى البساتين فهو المقرى.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«وإذا نقعت نواة النبق فى عصارة الورد أيامًا، ثم زرعته، شممت من ثمرتها رائحة الورد، وورقهما رائحة المورد.

وإذا نقعته فى عسل ولبن، ثم جففته وزرعته: جاءت ثمرته حلوة طيبة».

= والعناب إذا دق ونثر على القروح - بعد الطلى بالعسل أبرأها، وشرب مائه إذا طبخ حتى النضج يبرئ من الحكة، ومضغ ورقه يخدر حس الذوق، فيساعد على تعاطى الأدوية الكريهة.

وفى الطب الحديث وصف العناب بأنه من الفواكه المفيدة جدًا لأمراض الحلق، ومسكن ومهدىء، ومكافح للسعال، ونافع للصدر، وفوائده تماثل فوائد البلح والتين من بعض الوجوه، وتصنع منه منقوعات للنزلات الصدرية، ومطبوخات مرخية مدرة للبول ومسهلة، كما تستحضر منه خلاصة قابضة، وعصارته تلطف حموضة الدم، وينفع فى الربو، ووجع المثانة والكليتين.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٤٢٢).

(١) النبق: ثمرة السِّدر، وهو شجرة من الفصيلة السدرية قليلة الارتفاع، أغصانها ملس بيض اللون تحمل أوراقًا متبادلة ملساء، وأزهارها صغيرة متجمعة إبطية، وثمرتها حسلة حلوة تؤكل، وهى تنمو فى مصر وفى غيرها من بلاد إفريقية الشمالية.

وورقها : هو السدر، وهو حار يابس، دخانه شديد القبض لطيف.

وهو يقوى النظر.

ويمنع انتشاره.

وثمرتها باردة طيبة، تسهل الطبع، وتقوى المعدة، وتمنع النزف، والإبهال الكائن من ضعف المعدة.

وخاصيته : إذا قلى ودق نواه معه، يولد البلغم.

وقيل: حكمه حكم الكمثرى.

* * *

التمر الهندى[1]

هو ألطف من الإجاص، قد أقل رطوبة، وهو بارد يابس، يسهل المرة الصفراء، ويمنع حدتها، وتلطيفها.

وينفع من القَيء والعطش والحميات.

وينفع من الغشاء والكرب؛ إلا إنه يضر بالصدر، وبأصحاب السعال.

* * *

(١) التمر الهندى، أو تمر الهند: ثمرة شجر مثمر من الفصيلة القرنية. كبير الحجم جميل الشكل، كشجر الرمان يعرف باللغة العربية بأسماء: الحُمَر، الصُّبَّار، وفى السودان باسم الحومز، والعرديب. ثمرته «Le Tamarine» قرنية الشكل تحوى ما بين بذرة وأربع بذور، وهى ذات طعم حامض. قيل: إن موطنه الأصلى إفريقية الاستوائية، وعرف منذ القديم فى مصر والهند وغيرهما، وتنجح زراعته فى المناطق الحارة.

وصف فى الطب القديم بأنه: ينفع من القىء والعطش والحميات، والإسهال، وهو يقوى القلب، والمعدة، ويزيل الصفراء، والحكة من البدن، ويلين الطبيعة، ويسكن هيجان الدم والغثيان والصداع، وهو يهيج السعال ويضر الطحال.

وظهر للطب الحديث من تحليله أنه يحتوى على: حمض الطرطير، وحمض الليمون، وحمض التفاح، وبعض المواد القلوية، وحمض التانين القابض، كما يحوى مقادير من السكر، والحديد، والفوسفور، والمنغنيز، والكلس والصودا، والكلور، وغيرها.

وذكر أنه يستعمل فى أوروبة وأمريكا مغليًا كالشاى ضد الحميات والقبض، ويحضر فى انكلترة مركب من نقيعه فى الحليب بنسبة ١ إلى ٤ ويسمى: «مصل تمر الهند». ومن فوائده: أنه ملين مرطب، ومزيل للحموضة الزائدة فى الجسم، والفضلات التى تتراكم من ترك المشى والحركة والرياضة، ويفيد فى الزكام، وفى اليرقان.

ينظر: قاموس الغذاء (١١٧-١١٨).

الفيـيـرا

خشبها أصبر من كل خشب على الماء، والتفل بثمرتها يبطئ بالشيب، ويحبس السبى، وينفعه من إكثار البول.

* * *

الزعرور

وهى شجرة تنبت بنفسها فى الجبال والصحراء، وتغرس فى البساتين؛ فتلقح[1].

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إن فلاحتها؛ كفلاحة الخوخ والمشمش.

وإذا حولتهما ضعفتهما.

ومن أراد قوتهما فليحمل البهلين التراب، التى كانت ثابتة فيه، ويطهر ما حواليها؛ فإنها تقوى.

وأجوده: البستانى البالغ، وهو بارد يابس، رديء للمعدة والكلى.

يولد بلغمًا.

والجبلى منه: يقمى الصفراء، ويحبس السيلانات، ويعقد البطن، ويقمى القيء، إلا أنه يصدع.

---

(١) جنس شجر مثمر من الفصيلة الوردية «Rosacees»، له عدة أنواع.

وصف فى الطب القديم: بأنه قابض، جيد للمعدة، ممسك للبطن، ويسكن الصفراء والدم، ولا يستعمل إلا بعد أن ينضج؛ لأنه يولد القولنج. منه بستانى وبرى. فالبرى (الجبلى): ينفع من الغثيان والغشاء، ويقوى المعدة والكبد، والبستانى: رطب ردىء للمعدة، يولد البلغم.

ووصف فى الطب الحديث بأن ثماره وأزهاره تهدئ الأعصاب، وهيجان الشرايين، ويقوى القلب، ويستعمل بنقع ملعقة صغيرة من الزهر فى كأس ماء مغلى، يؤخذ مرتين أو ثلاثًا فى اليوم لمدة عشرين يومًا فى الشهر.

ونقع القشر يخفف حرارة الحمى، ومغلى الثمار اليابسة (٣٠ غرامًا فى ليتر ماء) يوقف الإسهال الشديد، ونقيع الزهور مع السكر أو العسل يفيد قروح الحنجرة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٥٦).

خوخ

هو أخو المشمش[١]، ومشاكل له فى كل أموره إلا فى البقاء؛ فإن المشمش أطول عمرًا؛ إلا أن الخوخ أكثر ما يحمل أربع سنين.

والحر والبرد يهلكه.

وهو نوعان:

أشعرى.

وزهرى.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«وإذا أخذت البرى، وأخرجت ما فى جوفه من الأصل الذى يشرب منه. بحيث لا يفسد شيء من عيونه، وغرسته: أثمر خوخًا ليس لنواه عظم.

وإذا ركبت الخوخ فى الصفصاف، لم يكن له نوى.

وصفة تركيبه:

أن تأخذ القصف من شجرة الخوخ، وينقع فى بول إنسان سبعة أيام؛ ثم يُثقب فى ساق شجرة الصفصاف ثقب نافذ، ويدخل فيه حتى يدخل من الناحية الأخرى، ثم يطين الموضع، ثم يقطع ما فضل من القضيب من الناحيتين بعد ذلك بأيام؛ فإنه يثمر ثمرًا لا عجم له.

وإذا أردت تلوين ثمرتها، فشق النواة وامْلأهَا ما شئت؛ إنْ أحمر فزنجفر، وإن أصفر فزعفران، وإن أخضر فريحان، وإن أزرق فلوزورد، وإن أبيض فاسبيداج، كل ذلك مسحوقًا، ثم ترد النوى على القلب،

(١) يطلق فى الشام على الإجاص، وقد تقدم، وفى مصر على البرقوق.

وتعصبها، وتذر عامًا، فإن ثمرتها تجئ كاللون.

وإذا اخضر أصل الشجرة فى أول كانون، وثقبته، وغرسته فى قبضة من قصب السكر، ثم تتركها ثلاثة أيام، وسقيتها، حملت حملاً حلوًا.

وإن أردت حمرة ثمرتها؛ فازرع تحتها وردًا، واجعل فى أصلها بول الناس.

وإن أردت كتابتها؛ فاكتب عليها كما ذكرنا فى اللوز.

وخاصية ورق الخوخ : أن يقطع رائحة النوزة من الجسد.

ويقتل الدود إذا طليت به السرة من البطن.

ويقتل دود الأذن إذا قطر فيه من عصاره، وأجوده المكى والشامى، تسرع انهضامًا وانحدارًا عن المعدة.

وهو يزيد من الباءة.

ويشهى الطعام.

وهو لا يفسد فى المعدة من الحمض بخلاف المشمش.

وهو يشبه المشمش فى سائر الحالات.

* * *

المشمش[1]

هو شجرة عسرة المنشأ، يسرع إليها الفساد، إلا إنها إذا نبتت طال مكثها.

---

(١) شجر مثمر من فصيلة الورديات. التى منها: التفاح، والكمثرى، واللوز، والكرز، وغيرها. وفى المعاجم العربية أن لفظة «مشمش» مثلثة الميمين، أى «مُشْمُش»، و«مَشْمَش» و (مِشْمِش» فالأولى شامية، والثانية كوفية، والثالثة بصرية.

شجر المشمش يطول حتى يقارب شجر الجوز، وهو سبط العود والورق، ونوى ثمره إما حلو فيعرف باللوزى، وإما مر فيعرف بالكلابى، وله أنواع عديدة أشهرها: الحموى، البلدى، القيسى، التدمرى، الوزرى (الوزيرى)، العجمى، وغيرها، وكان فى دمشق نوع يعرف - قديمًا - باسم «اللُّقِيس»، وقد ذكره الشاعر «منجك» بقوله:

إنَّ لـقِّـيـس جـلَّقٍ   واهـنُ الـعـظْـم والـقُـوَى
لـم يُـكَـلِّفـكَ كَـسْـرَهُ   فـالِقُ الـحَـبِّ والـنَّـوَى

وكلمة «لِقِّس» فى عامية دمشق تطلق على: كل نبات يتأخر نضجه عن موسمه، وقد كان هذا المشمش من نوع «اللقيس».

المشمش فى الطب الحديث:

وجاء الطب الحديث فأظهر فى تحليل المشمش أن أهم العناصر التى عرفت فى تركيبه - حتى اليوم - فيتامينات (أ)، ب، جـ، ب ب PP، السكاكر من ١٠-١٣٪، وعنصر مواز للكاروتين، ومواد دسمة من ٠,٤٣-١٪، ومواد نشوية ٠,١٢٪، وأملاح معدنية وشبه معدنية منها: الفوسفور، والحديد، والمنغنيزيوم، والكلسيوم، والبوتاسيوم، والصوديوم، والكبريت، والمنغنيز، والفلور، والبروم، والكوبالت.

أما منافعه فهو: مغذ، منشط وملين، وسريع الهضم عند الأصحاء.

أما المصابون بعسر الهضم فيتعبهم. وهو ضد فاقة الدم، ويقوى الأعصاب والخلايا النسيجية، ويفتح الشهية، ويزيد من القوة الدفاعية فى الجسم، ويرطب وينظف، ويكافح الإسهال. ويفيد المصابين بانحطاط قواهم الجسمية والفكرية، ويهدئ الأعصاب، ويزيل الأرق، وينشط نمو الأطفال، ويحارب الإمساك، =

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«من أراد أن تعظم هذه الشجرة؛ فلينتزع أكثر شجرتها عند الحمل، وهو لا يترك عليها، إلا شيئًا قليلاً فى مواضع قوية منها، وهى تشبه الخوخ فى جميع حالاتها.

وإذا أردت أن تفعل بها شيئًا من جميع ما ذكرنا فى الخوخ، فافعل بها؛ فإنها تكون كذلك.

فإن أردتها بلا نوى: فاقطع وسط ساق شجرتها حتى يبلغ قلبها، ثم اضرب فى ذلك القطع وتدًا.

ومتى ركبت اللوز، اكتسب من طعمه وحلاوته.

وأما خواصه: فعن أنس -رضى الله تعالى عنه- عن رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: «أن نبيًّا من الأنبياء بعثه الله -تعالى- إلى قومه، وكان لهم عيد يجتمعون فيه فى كل سنة، فأتاهم النبى فى ذلك اليوم، ودعاهم إلى الله -تعالى- فقالوا له:

= ويفيد المسنين والشبان.

يؤكل المشمش نيئًا، ناضجًا، ويشرب عصيره، وتصنع منه مربيات.

وقد ذكر الدكتور «لوكليرك»: أنه طبق نظامًا غذائيًّا قوامه المشمش على مريض مصاب بفاقة الدم مع نزيف؛ فأعطى نتيجة معادلة لنتيجة نظام أساسه كبد العجل.

ويستعمل المشمش من الخارج (كمادات من عصيره) توضع على الوجه فيقوى بها الجلد وينقى.

ومئة غرام من المشمش تعطى ٤٥٪ من حاجة الجسم اليومية من فيتامين (أ)، و ٨٪ من فيتامين (جـ)، و ٢-٦٪ من فيتامين (ب)، و ٣٪ من فيتامين (ب١).

ينظر: قاموس الغذاء (٦٧٥، ٦٧٨).

إن كنت صادقًا؛ فادع لنا ربك يخرج لنا من هذا الخشب اليابس ثمرة على لون ثيابنا، ونحن نؤمن، وكانت ثيابهم صفرًا، فدعا النبى -صلى الله عليه وسلم- فاخضر الخشب، وأورق، وأثمر بالمشمش لساعته، فمن أكل منه على نية أن يؤمن؛ وجد نواه حلوًا، ومن أكل منه على نية ألا يؤمن وجد نواه مرًّا.

ورقها إذا مضغ؛ أزال الضارب.

والمشمش رطب، ورطبه سريع العتوبة؛ يولد الحميات بسرعة، ويبرد المعدة جدًّا، ويفسد الطعام الذى فى المعدة، ومفرزه إذا وضع فى الماء أزال الحميات، ولبّ نواه إذا زرع وأكل أحدث غشيانًا وكربًا.

ولبه - أيضًا - ينفع للمعدة مع دُهن اللوز.

حُكى أن طبيبًا مرّ برجل يغرس فى شجرة المشمش.

فقال له: ما تصنع؟

فقال: أعمل لك ولى؛ أنتفع بالثمرة وثمنها، وتنتفع أنت بمرض من يأكلها.

* * *

التفاح[1]

أصناف : حلو.

وحامض.

وغضٌّ.

ومُزٌّ.

ومنه ما لا طعم له.

وهذه الأصناف فى التفاح البستانى.

ويقال: إن بأرض فارس، بإصطخر، تفاحًا؛ نصف التفاحة حلو فى غاية الحلاوة، ونصفها حامض فى شدة الحموضة، وفى التفاح الأحمر خلفة وعمل.

---

(١) شجر مثمر من الفصيلة الوردية. يقال: إن اسمه «التفاح» معرب من كلمة «توتا» الفارسية القديمة، ويسمى بالفارسية -أيضًا- «سيب». وقيل: أصل اسمه من العبرانية، ومعناه «المريح»، وربما كان للاسم «المريح» علاقة بميزة فى «التفاح» هى إزالة الشعور بالتعب.

قيل: إن شجرة التفاح أصلها من شرقى أوربة وغربى آسية، وأن موطنها الأول كان فى «طرابزون» بتركية، ثم نقلت إلى مصر، وزرعها «رمسيس الثانى» فرعون مصر فى حديقته، ومن مصر انتقلت إلى اليونان، فأوربة، فحوض البحر المتوسط، فغيره من المناطق. ومن المؤكد أن التفاح يزرع منذ أكثر من خمسة آلاف سنة، وقد شوهدت بذوره فى خرائب بحيرة دويلز، وعرف الرومان (٢٢) صنفًا منه.

وأدخل الأوربيون المستعمرون التفاح إلى أمريكة، فكثرت زراعته ابتداء من سنة ١٧٥٠م فى المناطق العديدة ذات الأجواء المختلفة؛ لأنه يتحمل البرد، ولا يعيش فى المناطق الحارة، وقد كثرت أنواعه، حتى أصبحت اليوم أكثر من ستة آلاف صنف مختلفة الحجم والشكل واللون، وتعتبر الولايات المتحدة أكثر البلاد إنتاجًا للتفاح، وكذلك كندا. ينظر: قاموس الغذاء ص(١٠٨).

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«وجه عمله أن تَضرب أوتادًا فى الأرض؛ فتأخذ القضبان الذى منها التفاح وتميلها إلى تلك الأوتاد، ثم تحفر حفرًا قريبًا من تلك الأوتاد، واملأها ماء إلى أن يقع شعاع الشمس عليها فى نصف النهار؛ فيحمر التفاح

ومتى نزلت التفاح فى الرمان يحلو.

ومتى صُبَّ فى أصله وفى أصل الخوخ بول الناس ألم.

ومتى غرس فى أصلها وردًا أحمر احمرَّ، ومتى كانت ترمى زهرها، ويسقى حواليها لم تدود ثمرتها.

ومتى أردت أن تكتب على التفاح الأحمر بالبيض فاكتب عليه وهو أخضر بالمداد، واتركْه؛ فإذا احمرَّ مُسِحَ المداد، فإنك تجد مكانه أبيض.

وكذلك: إذا أقصفت ورقة ولصقتها عليه وهو أخضر؛ فإذا احمرّ وأزلتها وجدت مكانها أبيض، ومتى قلت ثمرتها، وتناثرت زهرتها، فعلقْ فى غصن من أغصانها صحيفة رصاص وأرخها حتى يبقى بينها وبين الأرض شبر؛ فإذا أخرجت الثمرة، وكثرت، فاقلع الصحيفة.

وعصارة ورق التفاح نافعة من السموم، وزهره يقوى الدماغ تقوية عجيبة.

وأجوده: الشامى والأصفهانى.

والتفاح الحامض: بارد غليظ.

والحلو الناضج: معتدل الحرارة والبرودة.

وشمُّها وأكلها يقوى القلب، ويقوى ضعف المعدة.

وهو نافع من السموم، وكذلك عصارة مائه.

وورقه نافع للسعة العقرب ومن كل سمٍّ حار، وإدمان أكله يحدث وجع العصب.

فإذا أردت أن يبقى زمانًا طويلاً لا يتغير فَلُفَّه فى ورق البصل وورق الجوز، واجعله تحت الأرض، أو فى وسط الطين؛ فإنها تبقى زمانًا طويلاً طرية حسنة.

قال بعض الحكماء : الخمر: التفاح المذاب.

والتفاح: الخمر الجامد، وهو أن الريح: هواء سائل، والهواء: ريح راكد.

وقال المأمون : اجتمع فى التفاحة الصفرة الدرية، والحمرة الذهبية، والبياض الفضى، ويليها من الحواس النفس لحسنها، والأنف لعرقها، والفم لطعمها.

وقالوا : لو انحلَّ التفاح لكان خمرًا، أو جمد الخمر لكان تفاحًا.

وقال : ما ألطف هذه قبول التفاحة الشخصية لصورتها وانفعالها؛ لما تؤثر الطبيعة فيها من الأصابع الروحانية من تركيب بسيط، وبسط مركب؛ كل ذلك دليل على إبداع مبدع الكل.

وألطف من هذا قبول النفس الإنسانية لصورتها الفعلية، وانفعالها لما يؤثر فيها من العلوم الروحانية من تركيب بسيط، وبسط مركب، حسن يُميل العقل لها أتم وأكمل.

* * *

الكمثرى

وهى أنواع كثيرة. وسائرها كالنبق، يبلغ عروقها إلى الماء إلا أن عروق النبق إذا انتهت تنبتها، وخرجت منها بخلاف الكمثرى[1].

---

(١) والغذائيون المحدثون يقولون: إنها فاكهة ثمينة، وفيها خواص تنظيف المعدة والأمعاء. ولبها غنى بالأملاح المعدنية، وبخاصة المنغنيز الذى يعطيه خصائص حيوية عظيمة. وهى من الفواكه ذات السكر الكثير ولكن سكرها لا يضر المصابين بمرض السكر؛ لأنه سهل الهضم والتمثيل.

وجلد الكمثرى غنى بالمادة العفصية وهذه مع عناصر أخرى فيها -كالكلس- تعطى المفرزات التى توجد فى الداخل، وبسبب تعرض القشرة للشمس فإنها غنية بالفيتامين وتحوله إلى لب هذه الفاكهة. وفى الحالات التى تكون فيها القشرة رقيقة ينصح بأكلها، أما إذا كانت الأمعاء ضعيفة فتنزع خوفًا من أن يهيج نسجها جدران الأمعاء.

وأزهار الكمثرى لها خواص إدرار البول، ومغليها يفيد فى بعض اضطرابات المجارى البولية، وبخاصة فى حالات التهاب المثانة.

تُعطَى الكمثرى لكل الأشخاص - بما فيهم الأطفال - بشرط أن تكون ناضجة، وإذا قطفت قبل نضجها تكون محتوية على عناصر مهيجة، والفج منها يذهب بجزء كبير من صفاتها المغذية.

والأشخاص الذين لا يتحملون أكلها نيئة يمكنهم أن يطبخوها أو يصنعوا منها مربى، وتظل محتفظة بخصائصها وفوائدها.

وقد عرف من المواد الأساسية فى تركيب الكمثرى: ماء ٨٣٪، سكر ٨، ومواد حرورية ٣,٥، حوامض ٠,٢، مواد زلالية ٠,٥، ألياف ٤,٣، رماد ٠,٣، بيكتين، تانين، دسم، فيتامينات (أ، ب١، ب٢، ب ب، ج)، فسفور، صوديوم، كلسيوم، منغنزيوم، كبريت، بوتاسيوم، كلور، زنك، نحاس، حديد، منغنيز، يود، زرنيخ. وتعطى كل مئة غرام من الكمثرى ٦٠ وحدة حرارية.

وخصائصها: مدرة للبول والصفراء، ملينة، مسهلة، مرممة للخلايا، مغذية، مفيدة للمعدة، مهدئة، مرطبة.

وتوصف لعلل: الروماتيزما، الصرع، التهاب المفاصل، الوهن الجسمى =

قال صحاب كتاب «الفلاحة»:

«مَنْ أحرق شجر المركب وشجر اللوز جزءين بالسَّوية فى أصول الكمثرى؛ أخرج كمثرى حلوًا لطيفًا شديد النضج.

ومن أراد ألا يقربها دودٌ؛ فيطلى ساق شجرتها بمرارة البقر.

وزهرها له تأثير عجيب فى تقوية الدماغ.

وأجوده: الرقيق، النسر، الحسن، الكثير الماء، الشديد الاستلذاذ، الذكى الريح.

وهو بارد يابس، وهو أكثر الفاكهة غذاء؛ سيما ما كان حلوًا منه.

والحلو منه يلين البطن، والحامض يعقد البطن.

وهو يقوى المعدة، ويقطع العطش، وينفع من الخلقة الصفراوية؛ إلا إنه يُحدث القولنج بالمنافخ.

وإذا أُكل بعد الغذاء منع بخار الغذاء أن يرقى إلى الرأس كالموز.

وحَبُّه يقتل الدود من البطن.

وإذا أردت الكمثرى يبقى زمانًا طويلاً فخذ ظرفًا، واجعلْ فيه شيئًا من الملح، وضعْ كل واحدة من الكمثرى فى الظرف على الشجرة.

وكذلك: إذا طليت رأس الكمثراية بشيء من الزفت، وعلقتها تبقى زمانًا طويلاً.

= والعقلى، فاقة الدم، السل، الإسهالات، السكرى.

ويؤخذ منها من ٣٠٠-٥٠٠غ فى اليوم قبل الغذاء، أو يؤخذ من عصيرها من ٢-٣ أقداح فى اليوم، أو يغلى ٤٠-٥٠غ منها فى ليتر ماء لمدة ساعة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٦٠٦-٦٠٧).

قال بعضهم :

أحضر لنا الناطور[1] من بستانه
في طبق ينطق من إحسانه
لـونًـا مـن الـريـح فـى أوانـه
أبدى له الجوهر من ألوانه
ما احمر وما اصفر من مرجانه
مثل نزول الجيش فى ميدانه
مذهبةُ فى الهام من فرسانه
يشى بريق الشهد فى أغصانه
أنـور فـى الـنـاظـر مـن أسـنـانـه

❋ ❋ ❋

---

(١) هو حافظ الكرم ونحوه.

السَّفرجل

هو أصناف :

حلو

وحامض

ومر.

وهو حياة النفس[1].

---

(١) وتبارى الشعراء العرب فى وصف السفرجل والإشادة بخصاله، ومما قيل فيه الأبيات التالية المنسوبة إلى الشاعر السرى الرَّفَّاء، وقيل: هى للشاعر الصنوبرى:

لك فى السَّفَرْجَلِ منظرٌ تحظى به ... وتفوزُ منه بشمِّه ومَذاقه

هو كالحبيب سَعِدْت منه بحُسْنِه ... مُتأمِّلا، وبلَثْمِهِ وعِناقِه

يَحْكى لك الذهبَ المُصَفَّى لونُهُ ... وتزيد بهجتهُ على إشرَاقِه

فالشَّطرُ من أعلاه يَحْكى شكلهُ ... ثَدْى الكِعَابِ إلى مَدارِ نِطَاقِه

والشطرُ أسفله يُحاكِى سُرَّةً ... من شادنٍ يزهُو على عُشَّاقِه

وظهر فى تحليله أنه يحوى كثيرًا من الأملاح الكلسية، والمواد الهضمية، وحامض التفاح. وفيه ٧١% من الماء، و ٠,٥ من البروتين، و ١٢,٨ من الألياف، و ٧,٥ من السكر، و٠,٣ مواد دهنية، و ١٤,٩ رماد، و ١٣ بوتاس، و ١٩ فوسفور، و ٥ كبريت، و ١٩ صودا، و ٢ كلور، و ١٤ كلس، ومقدار وفير من فيتامينات (أ، ب، جـ، ب ب)، وخصائصه: التسكين والتقوية، وفتح الشهية، وعلاج المعدة والكبد.

وهو يشفى الإسهال المزمن، ويقوى القلب، ويفيد المصابين بسل الأمعاء والصدر، والنزيف المعدى والمعوى، وانهيارات الرئة، ويقوى الهضم والأمعاء ويمنع القىء، ويفيد الأطفال والشيوخ، ويشفى من سيلان اللعاب، ومن الزكام الشديد، ومن سيلان المهبل، وفقد الشهية، والعجز الكبدى.

ومنقوعه يفيد أكثر من تناوله، وإذا أضيف مقدار ملعقة من مسحوق السفرجل إلى كمية من الأزر المسلوق فى ٢٥٠ غرامًا من الماء - أفاد الأطفال المصابين =

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«متى شئت أن تأخذ منها فخذ عودًا أو انحته على أى تمثال شئت، ثم خذ من طين الفخار فغشه به؛ ليكون قالبًا له، ثم اتركه حتى يجف بعض جفاف، ثم ضع فيه ثمرة السفرجل حتى يبدو صلاحها، ثم أطبقه عليها، واعصبه عصبًا شديدًا؛ فإن الثمرة تتخلق كهيئة رماد خشبها تفعل فعل التوبياء.

= باضطرابات الهضم، والمسلولين، والنحيلين.

وما يؤخذ منه هو عشرون غرامًا، ومن عصارته ثلاثون، ولا ينبغى أكل جرمه ولا قطعه بالفولاذ؛ فإنه يذهب ماءه سريعًا.

وبزر السفرجل يستعمل ملطفًا، ومغليه غسولا فى تشقق الجلد والجروح، والبواسير، والحروق، ومضافًا إلى غسولات العين فى حال هيجانها والتهابها.

ويستعمل من الخارج فى حالات هبوط المعى الغليظ، والرحم، والتشقق الشرجى، والثدى، وتشقق الأيدى والأرجل من البرد، والهيجانات بشكل غسولات وكمادات.

ويُعطَى من الداخل بشكل مربى، وخشاف، وعصير، ومسلوق فى علل الصدر وآلامه. ومغلى زهوره أو أوراقه (٥٠ غ فى ليتر ماء) يشرب لتهدئة السعال الديكى ويضاف إليه من مغلى زهور البرتقال لمحاربة الأرق.

يعمل مغلى بزر السفرجل من ٨٠ جزءًا من الماء لجزء من البزر، ويغلى على نار هادئة عشر دقائق، ثم يصفى ويشرب، ويؤخذ لب السفرجل بنسبة جزء من السفرجل وعشرة أجزاء من الماء.

وتقطيع السفرجل أجزاء والاحتفاظ ببزوره وغليه بضعف حجمه من الماء، ينفع ضد نزف الدم، وسحق مقدار من بزوره ومرثها فى نصف كأس من الماء الفاتر، يفيد فى دهن الحروق وتشقق الجلد والالتهابات والبواسير.

ويصنع مغلى من سفرجلة - غير مقشرة - تقطع شرحات رقيقة وتطبخ فى ليتر من الماء، حتى يبقى نصفه ثم يضاف ٥٠ غرامًا من السكر؛ فيكون علاجًا ضد عسر الهضم الشديد، والتهاب الأمعاء المستعصى، والسل الرئوى.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٧٥-٢٧٦).

وورقها يفعل فعل خشبها.

ولزهرها خاصية عجيبة فى تقوية الدماغ والقلب.

وثمرتها كثيرة الفوائد، عجيبة فى تقوية القلب والدماغ.

وروى يحيى عن طلحة عن أبيه، قال: «دخلت على رسول الله -صلى الله عليه وسلم-، وبيده سفرجلة، فألقاها إليّ، وقال: دونكها يا أبا محمد، فإنها تجم الفؤاد»[١]

أى تنقيه.

وروى أبو الفضل: أنه -صلى الله عليه وسلم- كسر سفرجلة، وناول جعفر بن أبي طالب، وقال: «كل؛ فإنه يصفى اللون، ويحسن الولد»[٢].

ومن عجيب أمره: أنه إذا قطع بالسكين نشف ماؤه، وإن كسر صار رطبًا.

وهو بارد يابس، يسر النفس، ويدر البول.

ويمنع من القيء والحمى، ويسكن العطش، ويقوى المعدة.

وينفع من «الدوسنطاريا»، ويحبس نزف الدم.

وإذا داومت الحامل على أكله سيما فى الشهر الثالث جاء ولدها حسن الصورة.

---

(١) أخرجه ابن ماجه فى السنن برقم (٣٣٦٩) وابن عساكر، كما فى التهذيب (٧/ ٧٥)، وذكره ابن الجوزى فى العلل المتناهية (٢/ ١٦٦) وذكره الهندى فى كنز العمال (١٠/ ٤٠).

(٢) ذكره الهندى فى كنز العمال (٢٨٢٦٠)، عن عوف بن مالك، وعزاه للديلمى فى مسند (الفردوس).

ورائحته تقوى الدماغ، وتقطع الغثيان والقيء.

وإذا طبخ بالعسل: كان أشد إدرارًا للبول.

ويوضع على الثدى الذى ينعقد فيها اللبن، فيسكن ألمها.

وإذا أخذ قبل الطعام عقد البطن.

وإذا أكل على الطعام: أطلق البطن، حتى إنه ربما أخرج الطعام قبل انهضامه، والإكثار من أكله يحدث التولنج والمغص ووجع العصب.

وإذا وضعت السفرجلة فى موضع فيه الفاكهة: فسدت كلها.

وإذا أردت السفرجل يبقى زمانًا طويلاً: فضعه على نشارة الخشب.

* * *

التين(1)

أصناف.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»: «إذا أردت غرسه فاجعله فى الماء المالح يومًا، ثم اجعله تحت حَثِيِّ البقر يومًا ثم اغرسه فإن طعم ثمرته تطيب جدًا.

---

(1) وروى ابن قَيِّم الجوزية فى كتابه «الطب النبوى» عن «أبى الدرداء» قوله:
أُهْدى إلى النبى ﷺ طبق من تين، فقال: كلوا، وأكَلَ منه، وقال: لو قلت: إن فاكهة نزلت من الجنة، قلت هذه؛ لأن فاكهة الجنة بلا عَجَم، فكلوا منها فإنها تقطع البواسير، وتنفع من النقرس». وقد علق ابن قيم الجَوزية على هذا الحديث بقوله: «وفى ثبوت هذا نظر».

وقال - فى مطلع حديثه عن التين: «لما لم يكن التين بأرض الحجاز والمدينة لم يأت له ذكر فى السنة . . . فإن أرضه تنافى أرض النخيل، ولكن قد أقسم الله به فى كتابه لكثرة منافعه وفوائده، والصحيح أن المُقْسَمَ به هو التين المعروف».

أهم خصائص التين: أنه كثير التغذية، هاضم، مقو (يُعطى للرياضيين خاصة)، ملين، مدر للبول، مفيد لأمراض الصدر، دواء موضعى ملطف.

يستعمل من الداخل: لتغذية الأطفال، والشبان، والناقهين، والشيوخ، والرياضيين، والنساء الحاملات وضد الوهن الطبيعى والعصبى، واضطرابات المعدة والأمعاء، والإمساك والضعف العام، والتهابات الصدر ومجارى البول.

ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والتهابات الفم، والخراجات، والقروح، والدمامل، ويجرى استعماله من الداخل كما يلى: يغلى ٤٠-١٥٠غ من التين فى ليتر ماء يشرب: ضد الرشح المزمن، والتهاب الشعب، والنزلات الصدرية، والتهاب الحنجرة وقصبة الرئة، ومربى التين مفيد للمصابين بعسر الهضم، وبالإمساك.

ولمعالجة الإمساك، تتبع الطرق التالية:

- تطبخ ثلاث أو أربع تينات طازجة مقطعة فى قدح حليب، مع ١٢ حبة من العنب الجاف (الزبيب)، يشرب الخليط كله صباحًا على الريق.

=

وإن أسقيتها بماء الزيتون لا يسقط من ثمرتها شيء.

= - تنقع ست حبات من التين فى قليل من الماء طوال الليل، وتؤكل صباحًا على الريق.

- تنقع أغصان صغيرة من شجر التين فى ماء، يعطى الماء للصغار مسهلا ومطهرًا.

- تغلى ٢٥-٣٠ غرامًا من أوراق التين فى ليتر من الماء، ويشرب من المغلى للسعال، ولاضطراب الحيض وإدرار الطمث، ويؤخذ قبل الميعاد، واستعمال التين من الخارج يجرى كما يلى:

- إن المغلى المذكور سابقًا - لاستعماله داخليًا - يستعمل غرغرة للخناق، وغسولا للفم فى حالات التهاب اللثة.

- تستعمل كمادات من التين المطبوخ فى الماء - أو الحليب - توضع على الخراجات والقروح والدمامل والحروق، والأسنان المصابة.

- تقطع أغصان تين صغيرة وتدهن بحليبها الثآليل والأثفان صباحًا ومساء؛ فتذوب، ولعصير الأوراق الفائدة نفسها.

- كان القدماء يستعملون حليب التين لصنع الجبن «كالمنفحة»، وكانوا يدهنون به اللحم القاسى فيطرى فى الطبخ.

التين فى الغذاء:

إن التين أكثر احتواء للسكر من جميع الفواكه ففيه من ٢٠-٣٠% من السكر، وفى الطرى منه من المواد الآزوتية من ٠,٧٩-١ وفى اليابس من ٤-٥,٢٠، ومن المواد الدسمة فى الطرى من ٠,١٠-٠,٣٠، وفى اليابس من ١-٢,١٠، ومن المواد السكرية فى الطرى من ١٥,٧٠ إلى ٦٢-٧٩,٩٤ إلى جانب ما فيه من الحديد، والمنغنيز، والكلسيوم، والبروم وغيرها، وفيتامينات (أ، ب١، ب٢، ج، ب ب)، والمواد الدسمة والعناصر الجوهرية المتنوعة، وتعطى المئة غرام من التين ٢٥٠ حروريًا، ولذا يعتبر مدفئًا فى الشتاء، والفوسفور الذى فيه يغذى الجهاز العصبى والمخ. وبما أنه سريع التخمر، فيجب أن يؤكل بسرعة ولا يحتفظ به طويلا.

يُعطى التين - واليابس خاصة - للأطفال والناقهين والرياضيين والشبان والنحفاء، ويمنع عن المصابين بالسكرى، والسمنة، وعسر الهضم.

ومن أراد ألا تطول شجرة التين فليزرعها منكوسة.

ومن عجيب أمره: أن الطيور إذا أكلته فردقته على الجدران التى تكون مندية ينبت.

وأيضًا من عمد إلى شجرة التين فكسح منها موضعًا، وركب فيها عصرة السقمونيا[1] كما يركب سائر الغصون، ويكون ذلك إذا بلغت الشمس من الجدى بست درجات أو سبع درجات أو ثمانية، ودار حول الشجرة سبع دورات، ثم ضع الغصن فى درجة الستين وقت الكسح المتقدم؛ فإنها تثمر تينًا كالدواء المسهل.

وإذا غسلت شجرة التين بالماء الحار: هلكت.

وخشبها: ينفع من نهش الرئلان سقيًا ومسحوقًا.

ودخان خشبها: ينفع من إذا أصاب الأذن لا يملك المصاب نفسه من وجع المثانة والخصية.

ولبن عيدانه: إن قطر موضع اللسعة لم يسرِ سمها فى الجسد.

وقضبانها: تهرى اللحم إذا غليت وغمست منها.

وإذا نثرت رماد خشب التين فى البساتين: هلكت ديدانها.

وإذا جعلت ورق التين أو ثمرتها مع القمح على عضة الكلب: نفعه.

وعصارة ورقها: يقطع آثار الوشم.

قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم- وقد أحضر ورق التين بين يديه: «لو قلت ثمرة أُخرجت من الجنة لقلت هذه، كلوها؛ لأنها تقطع البواسير، وتنفع من النقرس»[2].

---

(١) نبات يستخرج منه دواء مسهل للبطن ومزيل لدوده.

(٢) أخرجه ابن السنى وأبو نعيم والديلمى فى مسند الفردوس عن أبى بكر. وذكره=

وعن ابن عباس[1] - رضى الله عنهما - ، قال: «أقسم الله - تعالى - بهذه الثمرة؛ لأنها تشبه ثمار الجنة؛ لا قشر لها، ولا نوى».

وهى على قدر اللقمة:

وأجوده: الأبيض، ثم الأصفر.

وأجود أصنافه: الوزيرى.

والتين حار رطبة، وهو أغذى من سائر الفواكه، وأسرع نفوذًا.

= صاحب الأحكام النبوية فى الصناعة الطبية للكحال (٢/ ١٤١)، والقرطبى فى التفسير (٢٠/ ١٤٠)، والذهبى فى الطب النبوى ص(٤٠) وانظر كنز العمال (١٠/ ٤٩) (٢٨٣٠٧).

(١) عبد الله بن عباس بن عبد المطلب بن هاشم بن عبد مناف الهاشمى أبو العباس المكى، ثم المدنى، ثم الطائفى ابن عم النبى ﷺ وصاحبه، وحبر الأمة وفقيهها، وترجمان القرآن. روى ألفًا وستمائة وستين حديثًا، اتفقا على خمسة وسبعين وعنه أبو الشعثاء، وأبو العالية، وسعيد بن جبير، وابن المسيب، وعطاء بن يسار، وأمم.

قال موسى بن عبيدة: كان عمر يستشير ابن عباس، ويقول: غواص، وقال سعد: ما رأيت أحضر فهمًا، ولا ألب لُبًا، ولا أكثر علمًا، ولا أوسع حلما من ابن عباس، ولقد رأيت عمر يدعوه للمعضلات.

وقال عكرمة: كان ابن عباس إذا مر فى الطريق قالت النساء: أمر المسك أو ابن عباس؟ وقال مسروق: كنت إذا رأيت ابن عباس قلت: أجمل الناس، وإذا نطق قلت: أفصح الناس، وإذا تحدث قلت: أعلم الناس، مناقبه جمة.

قال أبو نعيم: مات سنة ثمان وستين.

قال ابن بكير: بالطائف، وصلى عليه محمد ابن الحنفية. ينظر ترجمته فى تهذيب الكمال (٢/ ٦٩٨)؛ وتهذيب التهذيب (٥/ ٢٧٦) (٤٧٤)، وتقريب التهذيب (١/ ٤٢٥) (٤٠٤)، وخلاصة تهذيب الكمال (٢/ ٦٩، ١٧٢)، الكاشف (٢/ ١٠٠)، تاريخ البخارى الكبير (٣/ ٣، ٥/ ٣، ٧/ ٢)، الجرح والتعديل (٥/ ١١٦)، والثقات (٣/ ٢٠٧)، الوافى بالوفيات (١٧/ ٢٣١).

وهو يصلح اللون الفاسد، ويسمن سريعًا، وأكله رطبًا ويابسًا ينفع من الصرع، وخشونة الحلق، ويوافق الصدر.

ويسكن العطش الذى من البلغم المالح، ويمنع الاستسقاء.

وينفع من لسع العقرب والرئلان، وآكله يأمن من السموم.

ولاستعماله على الريق منفعة عظيمة عجيبة من تفتيح سدد الكبد، وفساد الغذاء خصوصًا مع الجوز واللوز، وإذا تغرغرت بمائه، حلل الخوانيق، ولبنه يجمد الذائب من الدماء والألبان، ويذيب الجامد منها.

ويطلى به الدمامل: فينضجها، ويقطر على التوابيل فيقطعها، وعلى الجراحات التى عليها لحم فاسد فينقيها.

والتين يولد القمل، واليابس منه يضر بالكبد والطحال، ودخان التين يهرب منه البق.

* * *

العنب

وهو الكرم، أى: كرم الشجر(١).

وثمرته: أكرم الثمر، وللناس بفلاحته عناية، ويكفيهم فى ذلك وضع الكتب المروية فيه.

وخير الكرم: الدوالى؛ لأنها أقل عملاً، وآخره مؤنة، وأكثر حملاً، وأجود عصيرًا.

---

(١) عرف الطب الحديث فى تحليل العنب أنه يحوى: البوتاسيوم، والمنغنيز، والكلسيوم، والمغنيزيوم، والصوديوم، والحديد، والكلور، والفسفور، واليود بنسب عالية، وهو غنى بفيتامينات (أ، ب) و (ج) و (ب).

ويحوى الكيلو الواحد منه من ١٢٠-١٥٠ غرامًا من السكر الهاضم، إلى جانب عناصر أخرى هامة تجعله معادلا - فى التغذية - لحليب المرأة، ويكفى وحده لتغذية الطفل فى الأشهر الأولى من حياته، ويستحق أن يكون نوعًا من «الحليب النباتى» كما أن الكيلو الواحد يعطى من القيمة الحرارية أكثر من ٩٠٠ حرورى، أى ضعف ما فى غيره من النبات.

وبنتيجة التحاليل والتجارب، اعتبر العنب الفاكهة الأكثر كمالا وغنى بالمواد الغذائية، ويشاركه التين فى هذه الصفة. وتبين أن ليترًا واحدًا من عصير العنب يقدم غذاء للطفل، بمقدار ما يقدمه ليتر من حليب الأم لابنها، ويمتاز بأنه أسهل هضمًا من الحليب.

ومن جهة الهضم: إن الكيلو من العنب الناضج يحوى ما يعادل ستة غرامات من (بيكاربونات الصودا)، وشرب نصف ليتر من عصير العنب، يعادل شرب ليتر من مياه فيشى. وماء العنب غنى بالأملاح المعدنية - وبخاصة البوتاسيوم - وهذا ما يجعله مدرًا للبول قويًا.

وليس من المدهش أن نسمع من الأطباء الطبيعيين، نتائج هامة حصلوا عليها فى اعتماد العنب علاجًا لمرضاهم فى كثير من الحالات، وهم ينصحون بتناول ٢٠٠ غ من العنب على الريق صباحًا، ومثلها بعد خمس ساعات خلال موسم العنب، فيحفظ الجسم بذلك من كثير من العلل والآفات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٤٢٦-٤٢٧).

ومن عجيب أمره: أنك إذا أخذت وديَها الذى فيه قوة الثمرة وغرستها تأتى فى أول السنة ويكون عناقيدها كبارًا.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أردت أن يكون الكرم كثير النفع، قوى الأصل، سريع النماء: فاغرسها فى النصف الأول من الشهر، والطخ رأس القضيب بخثى البقر، وبدد فى مغرسها مبنى من البلوط والتانجواه والباقلاء؛ فإن شجرتها تدوم عجيبة مخالفة لسائر الكرم.

وإذا أخذت وديًا من العنب الأسود وآخر من العنب الأحمر وآخر من العنب الأبيض وغرستهم: فإن الثلاثة تثمر فى شجرة واحدة؛ كل لون على صفته.

فإذا أردت أن يسودّ العنب: فاحفر ما حول الكريمة واسعة شيئا من النقط الأسود؛ فيسود، فإن أردت ألا يقع فى الكرم دود؛ فاقطع دلافاتها بمنجل ملطخ بدم ضفدع أو دم دب.

وإذا أردت أن يسلم الكرم من البرد: فدخنه بالزبل؛ بحيث يصل الدخان إلى جميعه، وانثر عليه ثمرة الطرفاء.

وإذا حملت الكرمة، وأخذت من نوى الزبيب والعنب وطمرته فى أصلها: أسرع إدراك ثمرتها.

وكل عنب يؤدى عصيره على لون أرضه لا على لون حبه، ودمع الكرم البرى يتقاطر من قضبانه بعد القطع، ثم يجمع، ويسقى منه المشغوف بالخمر بعد شرب الخمر من غير علمه؛ فإنه يبغض الخمر.

وهى جيدة للجرب والقوباء.

وورقها: يمضغ يقوى اللثة المسترخية.

ويدق ناعمًا، ويضمد به الصداع فسيكنه.

وأصناف شجرتها وثمرتها كبيرة، وأعجبها:

عيون البقر؛ وهى كالجوزة.

وأصابع العذارى، وهى كالأصبع، وربما العنقود ذراع، والعنبة أوقية.

والدوالى: عنب أسود، وعناقيده عظيمة كأنها رءوس معلقة، والأبيض أجود من الأسود إذا تساويا فى الصفات، والمقطوع قبل بيومين خير من المقطوع فى يومه فى البلاد الحارة.

ويقال: إن فى بعض الكتب المنزلة على الأنبياء: «أتكفرون بى وأنا خالق العنب».

وقشر العنب بارد يابس.

وهو جيد للغذاء؛ يقوى البدن، ويسمن بسرعة، ويولد ماءً جيدًا.

وينفع الصدر والرئة، والمقطوع لوقته ينفخ، ويحرك البطن.

ويقوى شهوة الجماع، ويولد مادة المنى.

وحبُّه ينفع للسع الهوام والأفاعى.

وهو مع الخل دواء اللقوة والبواسير، وقشره يبطئ الهضم.

* * *

الزبيب

وأجوده : الكثير اللحم، الصادق الحلاوة(١).

وأُهدى إلى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- زبيب؛ فقال: «بسم الله، كلوا، نعم الطعام الزبيب؛ فإنه يشد العصب، ويذهب الوصب، ويطفئ الغضب، ويرضى الرب، ويضئ اللون»(٢).

والزبيب حار رطب، وحبه بارد يابس، والزبيب تحبه المعدة، والكبد.

---

(١) هو عنب مجفف يختار من أنواع العنب ذى السكر العالى واللحم المتماسك، من ذوى البذر، أو من «العنب السلطانى» «عديم البذر» يجفف العنب فى الشمس، أو فى الظل بطرق خاصة؛ فيصبح زبيبًا.

أما زبيب الطهى فيؤخذ من أصناف العنب الأقل جودة، ويعامل بماء الرماد والكبريت قبل تجفيفه.

وهناك زبيب يسمى «الزبيب البنَّاتى» وهو أعناب صغيرة مجففة تصنع من صنف ينمو فى اليونان منذ سنة ٧٥ بعد الميلاد.

يفيد الزبيب فى النزلات واحتراق الصدر أو المعدة والأمعاء، ويدخل فى أكثر المشروبات والمغليات الصدرية والملطفة، ويضم للصمغ والأزهار المضادة للسعال والسكر والعسل، ولذا كان أحد الثمار الصدرية الأربعة وهى: الزبيب، والتين، والبلح، والعُنّاب.

ويطبخ بالماء ويحلى بالسكر، ويستعمل لتلطيف السعال وإخراج البلاغم، وتنظيف الطرق التنفسية فى حالة الالتهاب وتقطير البول، ويعتبر هذا المشروب من المرخيات الخفيفة للصلابات البدنية.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٥٤-٢٥٥).

(٢) أخرجه ابن السنى وأبو نعيم فى الطب، والخطيب فى التلخيص، والديلمى وابن عساكر عن سعيد بن زياد بن فائد بن زياد بن أبى هند الدارى، عن أبيه، عن جده، عن أبيه زياد، عن أبى هند.

والوصب: دوام الوجع ولزومه، وقد يطلق على التعب والفتور.

وهو جيد لوجع الأمعاء، ينفع الكلى والمثانة، ويعين الأدوية على الإسهال.

إذا أخذ منه عشرة دراهم ونزع عجمه: أطلق البطن، والتعليل: اللحم يقوى المعدة، ويحبس الطعام، ويحرق الدم، ويضر بالكلى.

* * *

الخل[1]

المصنوع من الخمر. بارد، يابس، يمنع انصباب المواد إلى داخل الجسد، ويخفف، ويلطف، ويعين على الهضم، ويصادر البلغم، وينفع للصفراويين.

والمضمضة به تنفع من حركة الأسنان، وخصوصًا مع الشب.

---

(١) الخل تابل مائع ذو طعم نافذ، يحصل من تحويل الغول (الكحول) إلى «حامض خلى» بتأثير خميرة تسمى «ميكودرما آستى Mycoderma aceti»، أو «زهر الخل».

وخل التفاح يقال: إنه أحسن أنواع الخل، وأن خل الغول هو أكثر الخلول إثارة للمعدة، وخل الحليب - وهو لا يستعمل إلا نادرًا مع الأسف - يتولد من تخمر مصل اللبن، ويعتبر جيدًا جدًّا لتنظيم عمل الأمعاء.

والخل يصنع -أيضًا- من عصير: العنب، والبرتقال، والشمندر، والبطيخ، والكمثرى، وقصب السكر، والتوت، والتفاح، وعسل النحل. كما يصنع من القمح والشعير والذرة والبطاطا - بعد تحويل النشا إلى سكر بواسطة خميرة خاصة تسمى «خميرة الدياستيز» وتمكن العلماء من صنع خل بالطرق الكيماوية.

أهم المواد التى يتركب منها الخل: الماء، وحامض الخليك، ومن مواد صلبة وطيارة وعضوية ومواد أخرى تعطيه الطعم والرائحة.

إن حموضة الخل تظهر نكهة بعض الأغذية، وتجعلها أشد قبولا ومذاقًا، وتساعد على هضمها. كما أن إعداد مرقة من الخل والزيت والملح يفتح الشهية أكثر.

ولكن تناول الخل بكثرة يهيج غشاء المعدة، ويزيد حموضتها، والإفراط فى تناول سلطات الخل يسبب آلامًا فى المعدة وتخمرات فى الأمعاء، وعسر هضم، ومغصًا، وقروحًا، تحتم الامتناع عن تناول الخل والمواد المملحة، والاستعاضة عنها بعصير الليمون الحامض.

ووصف فى الطب الحديث: بأنه مرطب، ومنعش، ومدر للعرق، والبول، ومنبه للمعدة، ومحلل للألياف الخشنة من اللحم والخضراوات.

=

والتغرغر به ينفع سيلان الخلط إلى الحلق، ويبرئ الكهات الساقطة، ويمنع نزف الدم، وينفع الجرب، والقوباء، وحرق النار. ووضعه على الرأس يمنع من حرق النار.

وهو صالح للمعدة الحادة.

ويضيق الشهوة النائمة، ويبرد الرحم.

ويصب على المنهوش فينفع، وشربه سخنًا ينفع من تناول الأدوية القتالة جدًا.

* * *

= وقد أثنى الطبيب الشهير الدكتور «جارفيز Jarves» فى كتابه القيم «طب الشعوب» على خل التفاح - خاصة - فقال: إنه إذا شرب مع الماء، كان أحسن علاج للبرد، وهو يسمن، ويفيد ضد القشف والقوباء. وتناوله مع البيض يحسن البشرة. ونصح لزبائنه وأصدقائه أن يتناولوا صباح كل يوم - على الريق - كأسًا من الماء فى ملعقة صغيرة من الخل والعسل، فإنهم يطهرون جهازهم الهضمى من كل سوء، ويحصلون على عناصر مفيدة ومغذية مطهرة.

وذكر فى كتابه: أن شرب الماء مع الخل أحسن علاج للبرد وللجروح، وشاهد بنفسه أطفال الفلاحين، الذين يشربون الماء مع الخل، كانت أجسامهم قوية وصحتهم جيدة، حتى الأبقار التى تشرب ماء فيه خل، تصبح سمينة وسليمة، وصغار الدجاج يصبح لحمها طريًا، وعضلاتها لينة، وبعضه يطول فراؤها ويصبح ناعمًا.

وغالب الأطباء والباحثين المحدثين متفقون على: أن تناول مقدار قليل من الخل يفيد، والإكثار منه يضر. ويستثنى من ذلك خل التفاح، ويستعمل الخل فى الطب لتحضير الخل العطر النافع فى الصداع والدوار، والمناعة من الأوبئة، كما يستعمل من الظاهر محلولا فى الماء مكمّدات مضادة للحمى.

ويغش الخل بإضافة الماء إليه، أو إضافة أحماض أخرى - غير حامض الخليك - ويجب ألا تقل نسبة حامض الخليك فى الخل عن ستة غرامات فى كل مئة سنتميتر مكعب، وألا تزيد على ثمانية غرامات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٠٨-٢٠٩-٢١٠).

التوت[1]

هو الفرصاد، وهو أعز الأشجار؛ لأن دود القز لا يأكل إلا منه.

---

(١) فى الطب الحديث ظهر من تحليل التوت أن قيمته الحرارية تصل إلى ٥٧٪ حروريًا، وفيه بروتئين، ومواد دهنية وسكرية، وكلس، وحديد، ونحاس، وكبريت، وبوتاس، وفوسفور، وصودا، وكلور، ومنغنيز، وفيه من فيتامينات أ، ج، وحامض كهرمانى، وتانين. وخصائصه: مقو، مرطب، مطهر، ملين، - والأخضر منه قابض - ضد الحفر. يستعمل داخليًا: ضد الوهن النفسى، والنزيف، والإمساك، والتهاب الأمعاء، وعلل الصدر.

ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والقلاع، والتهاب غشاء الفم.

أما طرق استعماله فهى:

- التوت الناضج جدًا ضد الإمساك.
- عصير التوت الفج: ضد الإسهال.
- الغرغرة بعصير التوت: ضد الذبحة والقلاع والتهاب غشاء الفم.
- مغلى أوراق التوت: ضد السكرى (٣٠-٥٠ نقطة) قبل الطعام.

والتوت الشامي (الأسود) يفيد المصابين بفقر الدم، وضعف الكبد، والسعال، والحصبة، والجدرى، وأورام الحلق، واللثة، ويخفف الحرارة والعطش، وشرب عصيره الطازج - بدون سكر - عدة مرات طول الموسم يبنى الشحم حول الكلى الساقطة ويرفعها، ويفيد شرابه فى ترطيب التهابات فم الأطفال، ويلطف الحميات، والغرغرة به تهدئ الذبحة الصدرية، وتناول مقدار منه قبل الأكل يفتح الشهية، ويلين المعدة، والإكثار منه يؤذى الأعصاب والصدر، ويسبب إمساكًا شديدًا.

مزايا التوت البرى:

ومن التوت نوع برى، وصف أنه فى تركيبه «ابن عم» الفريز والكرز، وهو غنى بحامض الليمون، وقابض؛ لغناه بالبكتين، ومذاقه شديد الحموضة ومن مزاياه: تخفيف العطش، وإذا أخذ قبل الطعام فتح الشهية ونقى الدم.

أهم العناصر التى عرفت فى تركيب «التوت البرى Haie Ronce»: سكر ٣,٤٨، بكتين ٠,٩٤ عدة حوامض، فيتامين (أ، ج)، مواد دسمة، أملاح، صمغ، زيوت أساسية. وخصائصه واستعمالاته تشبه خصائص التوت وطرق =

قال أحمد بن حذيفة لوكيله: «استكثروا من غرس شجرة الفرصاد؛ فإن شعبها حطب، وثمرها رطب، وورقها ذهب».

وهو أنواع :

أبيض

وأسود

وأحمر

وأزرق

وأغبر

وإذا أكله الطيور وزرقه على الأرض القوية الرطبة: أثمر كالتين؛ لأن بذر التوت والتين لا ينهضمان فى معدة الحيوانات كلها، وجميع الأزبال موافقة له، ويمد عرقه فى الأرض طويلاً كالكمثرى، وإذا نبت بعد التحويل يُصب على أصوله عكار الخمر ينفعه ويقويه.

وإذا أخذت قضبان التوت، وغرستها فى يوم حار بماء حار جدًا؛ قد أغلى فيه ثمره حتى تهرى، ثم غرستها حملت حملاً كثيرًا أحمر شديد الحلاوة.

وإذا زرعت تحت شجرة التوت العنصل: قوى، وكثر، ونمى، وقوى حمله.

وإذا طبخ ورق التوت الحلو وورق الكرم وورق التين الأسود بماء المطر: يُسَوِّدُ الشعر.

وورق التوت الحامض: ينفع من وجع السن.

= استعماله داخليًا وخارجيًا.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٢٠-١٢١).

والتوت الأسود: بارد يابس؛ إذا جفت قام مقام السماق.

ويحبس أزرار الفم والحلق، ويحدث مغصًا.

وورقه يمنع من الذبح والخوانيق.

وعصارته مجففة تنفع من القروح الخبيثة.

وقشر شجره درياق.

وإذا وضع التوت الأسود على لسع العقرب سكن وجعها فى الحال.

والتوت الأبيض: رطب، أردى غذاء، وأقل، ويفسد المعدة.

وهو سريع الانحدار، بطيء الخروج من الأمعاء، وهو يدر البول، وقشر التوت مع الزنجبيل منق للبدن من حب القرع.

* * *

الرمّان[1]

هى من الأشجار التى لا تقوى إلا فى البلاد الحارة.

وهو صنفان:

برى

وبستانى.

ولجُلّناره عسل يسمى: المفرج.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أردت أن يكون الرمان بلا نوى: فشق أسفل قضبانه عند الغرس، ونور أجوافها من مخها، واضمم بعضها إلى بعض، واربطها بشيء من الحشيش البردى، واغسلها مع العنصل؛ فإنها إذا نبتت لا يكون لها شيء من النوى. وكذلك تفعل بالإجاص.

---

(١) فى الطب الحديث وصف الرمان بأنه: مقو للقلب، قابض، طارد للدودة الشريطية، مفيد للزحار «الزنتارية»، وللوهن العصبى ويكافح الأورام فى الغشاء المخاطى، إذا قطر منه فى الأنف مصحوبًا بالعسل، وإذا شرب عصيره مع الماء والسكر، أو مع الماء والعسل يكون مسهلا خفيفًا، وهو ينظف مجارى التنفس والصدر، ويطهر الدم، ويشفى عسر الهضم، وأكله مع المآكل الدسمة يهضمها، ويخلص الأمعاء من فضلات المآكل الغليظة.

يحتوى ثمر الرمان (الحلو) على ١٠,١٠% مواد سكرية، ١% حامض الليمون، ٨٤,٢٠% ماء، ٢,٩١% رماد، ٣% مواد بروتينية، ٢,٩١% ألياف، مواد عفصية، وعناصر مرة، وفيتامينات (أ،ب،ج)، ومقادير قليلة من الحديد، والفسفور، والكبريت، والكلس، والبوتاس، والمنغنيز. وفى بذوره ترتفع نسبة المواد الدهنية إلى ٧-٩%.

وتفيد قشور الرمان فى حالات الإسهال، وقشر جذور الرمان إذا غليت بنسبة ٥٠-٦٠غ فى لتر ماء، لمدة ربع ساعة، وشرب من المغلى كوب فى كل صباح، أسقط الدودة الوحيدة. ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٤٧).

وإذا أردت أن تجمد لونها: فاحرق من قضبانها شيئا، واخلطه برماد زبل الحمام وزبلها، وتعاهدها بالسقى لئلا يحرقها الرماد.

وإذا أردت أن يحلو الرمان الحامض: فاكشف عروق شجرتها، وصل عروقها بشعر الخنازير، وانضحه بأبوال الناس؛ ثم اجعل التراب عليها كما كان.

وكذلك إذا كشفت عن عروقها، وغطيتها ببعر الغنم، وجعلت التراب فوقها.

وإن أردت أن يصير الحلو حامضًا: فاكسح القضبان التى تريد غرسها موضعًا منها فى خل حاذق، وقربها من النار حتى تجف قليلاً قليلاً، واغرسها.

وإن أردت الحلو يصير مرًّا: فاسقه ماء العفص.

وإن أردت الرمان يغلظ: فاجعل معه الباقلاء[1].

فإذا غرسته مع قشره، ويكون تحت القضبان أو تدق الحمص، ويضاف للبن، ويجعل معها، وإذا أذبت السقمونيا بماء عذب، ولطخت به الرمان، وهو فى قدر الجوز، وتركته خمسة أيام، ثم لطخته، ثم تركته، ثم لطخته ثلاث مرات؛ فإذا انتهى وأخذ من قشره، وجفف، وسحق، وسقى مَنْ به الصفراء والبلغم: أسهلهما.

وإذا زرعت الرمان منكوسًا: عظم جلناره[2] حتى يصير قدر الرمانة.

وبينه وبين الآس[3] ألفة، إذا غرس أحدهما بجانب الآخر أنجب كل

---

(١) نبات عشبى حولى من الفصيلة القرنية، تؤكل قرونه مطبوخة وكذلك بذوره.

(٢) الجلنار: زهر الرمان.

(٣) شجر من الفصيلة الآسية.

=

منهما، وأثمر ثمرًا كثيرًا، أو إن أخذت رمانة من شجرة وعددت حباتها يكون عدد حبات تلك الشجرة عدد ورقات الرمانة؛ إذا كانت كلها زوجًا فعدد حباتها زوجًا، وإذا كانت فرادى ففرادى.

= له أنواع عديدة، منها النوع المعروف فى بعض بلاد الشام.

ينبت بريًا فى سفوح الجبال، ويزرع فى المناطق ذات المياه الكثيرة وفى المستنقعات، وعلى ضفاف الأنهر والسواقى، ويرتفع إلى أعلى من مترين، وله فروع عديدة ملساء عليها غدد لها روائح عطرية، وأوراقه دائمة الاخضرار، وأزهاره بيض صغيرة، خالية من الزغب، وثماره عنبية ذات لون أبيض مائل إلى الصفرة أو الزرقة.

اسم الآس فى سورية: آس، وفى لبنان والمغرب وتونس وغيرهما: «ريحان».

ويسمى ثمر الآس فى بلاد الشام «الحبلاس» «حب الآس»، وفى مصر وتركية «ميرسين).

وفى اليمن «هدس» وفى بعض بلاد المغرب العربى «حلموش، هلموش، مرد، أحمام»، كما يدعى «الفطس، الشلمون، التكمام، عمار».

وكثر الحديث فى الطب القديم عن فوائده فقيل فيه:

الآس: يحبس الإسهال والعرق والنزف والسيلان، وإذا دلك به البدن فى الحمام كان مقويًا، ومنشفًا للرطوبات التى تحت الجلد، وهو ينفع من كل نزف لطوخًا وضمادًا ومشروبًا، ويسكن الأورام والحمرة والنملة والبثور والقروح والشرى وحرق النار، ويحبس الرعاف، ويجلو الحزاز، ويجفف قروح الرأس والأذن، ويسكن الرمد والجحوظ، وإذا طبخ مع سويق الشعير أبرأ أورام العين. وهو يقوى القلب ويذهب الخفقان.

وثمرة الآس تنفع أوجاع الرئة والسعال شرابًا، إذا طبخت - وتبرئ قروح الكفين والقدمين، وتقوى المعدة، وتحبس الإسهال، وتنفع من البواسير ضمادًا، ومن ورم الحصبة.

وقال فيه (ابن سينا»: ورق الآس يطيب رائحة البدن، ويقوى أصل الشعر ويطيله ويسوده ويمنع تساقطه.

ورماد الآس ينفع فى دفع الرائحة الكريهة، وينقى الكلف، ويجلو البهق. وبزر الآس يتمضمض به؛ فيقتل الدود المتولد فى الأسنان. =

خواص حبها: تهرب منه أكثر الحشرات، وكذلك يأخذه بعض الطيور يضعه فى عشه خوفًا من الهوام[1]، وقضبانه عجيبة لطرد الهوام، ودخان خشبه يطرد الحيات والهوام.

ومتى ضرب بخشب الرمان أحدٌ، وحصل له من ذلك الضرب جراحة صعبة لا تنصلح إلا إذا وضع عليها لحم الفرس الأشهب.

وزهره: هوالجلنار، وهو أحمر.

ومنه أبيض، جيد للثة الدامية، وتقوية الأسنان، ونفث الدم.

وثمرته:

قال ابن عباس - رضى الله عنهما -: «ما التحت قط رمانة إلا بقطرة».

وعن النبى -صلى الله عليه وسلم-، قال: «إذا أكلتم الرمانة فكلوها بشحمها، فإنه دباغ للمعدة، وما من حبة تقوم فى جوف الرجل إلا أنارت قلبه، وأخرست شيطان الوسوسة عنه أربعين يومًا»[2].

وأجوده: الكبير المليس، وهو حار رطب ، يلين الصدر والحلق، ويجلو المعدة، وينفع من الخففان.

ويزيد من الباءة.

= **الآس فى الطب الحديث**:

وفى الطب الحديث يستخرج من ورق الآس وثمره: عطر منعش، والعنصر الفعال فيه المسمى «ميرتول Myrtol»، «حمض الطرطير Acide tartrique»، وخلاصة قابضة يستفاد منها فى التهاب المثانة، وسيلان المهبل، والنزلة الصدرية، وتخفيف شدة الصرع.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٢-٢٣).

(١) هى طير الليل، والعرب تتشاءم منه.

(٢) وهذا حديث موضوع، ولا يصح نسبته إلى النبى ﷺ.

وهو رديء للمعدة، يولد ريحًا غليظًا، ونفخًا.

وقشره تهرب منه الهوام كما تهرب من خشبه، ويترك قشره من حنائر القلاوة فيمنع تولد الحيوان فى الطعام.

ومن أراد الرمان يبقى زمانًا طويلاً فليغطه بيده من شجر من غير أن يصيبه جراحة، ويغمس طرفه فى زيت مسخن، ويعلقه فى بيت بارد؛ فإنه يبقى زمانًا طويلاً.

قال محمد بن هانئ -رحمه الله تعالى-:

كأنها بين الغصون الخضر حبات

قال:

وحبات صطر محب رما من بحر
أو سفينة بجدول من حمر
لو لف عنها الدهر صرف الدهر
جارت بمثل الهند فوق القد يغتر
عن مثل الكتاب بالجمر
فى مثل طعم الوصل بعد الهجر

* * *

الأُتْرُجُّ

ويقال له: الأترنج؛ بالنون أيضًا[1].

هى شجرة لا تنبت إلا فى البلاد الحارة، وتحمل عشرين سنة، ومتى مستها الحائض، وإذا أخذت من حملها، أو من ورقها، فسدت الثمرة.

وإذا جعلت رماد ورق اليقطين تحت شجرة الأترج: كثرت ثمرتها، ولم يسقط منها شيء، وصلحت.

ومتى أخذت قبضة خيار سنبر فى طول شبر مستوية، ثم أخذت سبعة خيوط من سبعة ألوان، ثم تعقد الخيوط على القبضة فى تسعة وأربعين

---

(١) جنس شجر من الفصيلة البرتقالية، وهو ناعم الأغصان والورق والثمر، وثمره كالليمون الكبار، وهو ذهبى اللون، ذكى الرائحة، حامض الماء، ينبت فى البلاد الحارة. يعرف فى الشام باسم «تُرنْج» و «كبَّاد»، وفى مصر والعراق «أُترج»، كما يسمى «تفاح العجم» و «تفاح ماهى»، و «ليمون اليهود».

فوائده الطبية:

وأطال الأطباء الحديث عن فوائده - وفى طليعتهم الشيخ الرئيس ابن سينا - ومما قالوه: لحمه (لبه) ينفخ وهو بطئ الهضم. وفقاحه (زهره) ألطف فى تسكين النفخ، وحُماضه (ما فى جوفه): قابض كاسر للصفراء، مزيل لصفرة العين كحلا. يسكن الخفقان الحار، يجلو اللون، ويذهب الكلف، وينفع من القوباء (الحزازة) طلاء، وهو ردىء للصدر. وورقه: يسكن النفخ، ويقوى المعدة والأحشاء. وبزره: يسهل ويحلل، ينفع من البواسير، يقاوم السموم. رائحته: تصلح فساد الهواء والوباء. قشره: محلل، يعين على الهضم، يطيب نكهة الفم، يمنع السوس عن الثياب، طبيخه: يسمن يسكن القيء، يطيب نكهة الفم.

ووصف فى الطب الحديث بأنه: طارد الأرياح، هاضم؛ لأن قشره يحتوى على زيت طيار.

لا تصنع من الأتراج مأكولات، وإنما يستفاد من قشره فى صنع مربى لذيذ.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٠-١١).

موضعًا؛ لكل خيط سبع عقد فوق؛ ثم تعمد إلى أصل المتوسط من الأترج، فتحفر فى الأرض؛ حتى تظهر أصوله؛ ثم تثقبه ثقبًا نافذًا، وتدخل تلك القبضة فيه، ثم تدفن فى الأصل والقبضة فى التراب بأكثر مما كان عليه، ثم يسقى بالماء سبعة أيام متوالية، ثم يسقى بعد ذلك سقى العادة، وليكن ذلك فى النصف من شباط[1] إلى النصف من أيار[2]؛ فإذا كان مرضها من الحر فليرش عليها الماء البارد، وإن كان من البرد فليرش عليها الماء الحار.

وورقه: يمضغ فيطيب النكهة، ويقطع رائحة الثوم[3] والبصل[4]

وقشره: حار يابس.

ولحمه: حار رطب.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار رطب.

وأجوده: الكبار الشوس.

والأترج: يصلح فساد الهوى، والوباء.

ولحمه: رديء للمعدة، وهو يضر بالدماغ الحار، ويورث القولنج.

وحمضه: يجلو الكلف، ويحسن اللون طلاء، ويقمى الصفر، ويشهى الطعام، وينفع من الخفقان الحار، ويطيب النكهة، وينفع من الإسهال الصفراوى، ويوافقه، ويضر بالصدر والعصب.

---

(١) شباط من الشهور السريانية، وهو الشهر الخامس منها، يقابله فبراير من الشهور الرومية (الميلادية).

(٢) أيار يقابله فبراير يوافقه مايو من الشهور الرومية.

(٣) سيأتى الكلام على الثوم مفصلا.

(٤) سيأتى الكلام على البصل مفصلا.

وأما بذره: فلا يؤكل.

وقيل : إن فى الأترج قوة يقاوم بها الأدوية القتالة.

حُكى أن: «برزجمهر» حبس بعض الدهاقين[1]؛ فقال لأهل الحبس: اسألوا الملك أن يرسل لكم مكان الإدام الأترج؛ ليكون القشر طبيبكم، واللحم كفاكهتكم، والحمض كصباغكم، والحب كدهانكم».

* * *

(١) الدهقان: رئيس القرية، ويطلق على رئيس الإقليم، والقوى على التصرف مع شدة الخبرة، والتاجر أيضًا.

النارنج[1]

شجرة لا يسقط ورقها كالنخلة.

---

(١) انظر منافع شجرة النارنج فى آخر الكتاب؛ فقد ألحقنا رسالة فيها.

وقال الأطباء العرب عن النارنج:

قشرة النارنج إذا جففت وسحقت وشربت بماء حار، حللت مغص الأمعاء، وإذا أدمن شربها مع الزيت أخرجت الدود الطويل. وأكل لب النارنج ينفع من التهاب المعدة، ويقلع الآثار السود من الثياب البيض، والعروق الدقاق إذا جففت وسحقت وشربت، كانت من أنفع الأدوية من السموم القاتلة. وحمض النارنج يقوى المعدة، ويسكن الصفراء، ويقطع البلغم، ولكن الإكثار منه يرخى الأعصاب، وأكله على الريق يضعف الكبد.

النارنج فى الغذاء والطب:

لا تؤكل ثمار النارنج لشدة حموضتها، ويمكن استعمال حماضه - بدلا عن الليمون - لتحميض بعض الأكلات - أما قشره فيستفاد منه فى صنع مربى لذيد، وقشرته الصفراء الرقيقة تستعمل فى صنع شراب، ويصنع من زهره شراب مفيد للأطفال وغيرهم فى حالات المغص المعدى والمعوى والرياح، والماء المقطر منه المعروف باسم «ماء الزهر» يستعمل على مدى واسع فى تعطير الحلويات والأشربة ومصنوعات السكاكر.

ويوصف ما يستعمل من النارنج - فى الطب - بأنه مقو للأعصاب، ومنعش، وهاضم ومضاد للتشنج، وطارد للريح، ومفيد للمعدة، وتستعمل أوراق النارنج لهذه الأغراض -أيضًا- منقوعًا بنسبة جزء من الأوراق وجزءين من الماء.

وهناك ملاحظة يجب الاهتمام بها هى: أن العمال الذين يعالجون قشور النارنج بأيديهم - إن كان بالتقشير أو البشر أوالعصر - تتأثر أيديهم بزيت القشر الذى يسبب حكة شديد، وتسلخًا للجلد الخارجى، كما يسبب لهم -أحيانًا- آلامًا فى الرأس، ودوارًا (دوخة)، وتحسسًا فى الأعصاب وتشنجات، ولذا يجب استعمال القفازات؛ لاجتناب هذه الآفات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٧٢٦-٧٢٧).

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا زرعت النرجس[1] تحت شجرة النارنج: تبدلت حموضته بالحلوة، ومتى مرض شجر النارنج فداوه أن تحفر تحت أصوله، ونصب فى الحفرة دم إنسان من فصد أو حجامة».

خواص أجزائها: يمضغ ورقها مخلوطًا؛ فيطيب النكهة، ويذهب رائحة الثوم.

وزهرها؛ رائحته: تنفع الدماغ، ويقوى القلب.

وثمرتها: شبيه بثمرة الأُتْرُجِّ فى جميع أحوالها؛ إلا أن النارنج ألطف من الأترج، يحلل الرياح الباردة.

وحبها: يطيب النكهة، ويدخن به محففًا للمدع المثمل.

* * *

(١) نبت من الرياحين وهو من الفصيلة النرجسية، ومنه أنواع تزرع لجمال زهرها، وطيب رائحته، وزهرته تشبه بها الأعين.

الليمون[1]

هو نبات هندى، ولا يوجد إلا بالبلاد الحارة، ولم يفسد، وفلاحته كفلاحة النارنج.

---

(١) تستعمل ثمار الليمون فى عدة أشكال، وكذلك خلاصته، التى تستخرج بالضغط على لُبه وعلى قشره، والثمار الخضر منه تعطى من الخلاصة أكثر من الناضجة. ومما يذكر أنه لاستخراج كيلو غرام واحد من الخلاصة، يجب عصر ما يقرب من ثلاثة آلاف ليمونة! ولب الليمون يستعمل فى إعداد حامض الليمون.

إن ٣٠ ٪ من عصير الليمون فيها ما بين ٨/٦ ٪فى المئة من حامض الليمون، وحامض التفاح، وسترات الكلس، والبوتاس. وفيها من السكريات: سكر العنب، وسكر الفواكه، وسكر القصب. وفيها أملاح معدنية ومواد حيوية مثل: الكالسيوم: الحديد، الفسفور، المنجنيز، النحاس، الرمل. كما فيها صموغ، لدائن، وزلاليات، وفيتامينات (ب١، ب٢، ب٣، أ، جـ، ب ب) التى تلعب دورًا هامًا فى التغذية وفى التوازن العصبى، وفيتامين (أ) الموجود فى لب الليمون وفى عصيره الطازج، هو أحسن مادة للجلد، ولعمليات النمو عند الأطفال، ولتعزيز بناء النسج الجديد. وفيتامين (ج) الموجود بنسبة ٤٠-٥٠ ملغ فى كل مئة غرام من الليمون، له خواص عظيمة فى أوضاع الغدد وعملها ونشاطها، أما فيتامين ب ب، فهو العنصر الفعال فى حماية الأوعية.

والخلاصة تحوى ٩٥% من المواد العطرية وغيرها من العناصر المفيدة، فى الطب وفى الصناعة.

علاج بالليمون داخليًا:

لليمون فوائد وخواص جسيمة. ففى أسبانية - مثلا - يستعمل بنجاح مؤكد فى علل لا تحصى، منها: أنه يستعمل من الداخل لعلاج: التسمم، وإبادة الجراثيم، ولتنشيط الكرات البيض التى تدافع عن الجسم، ويستعمل مرطبًا، ولتهدئة الأعصاب، ولتقويتها، والقلب، وضد الحصى، والإسهال، والروماتيزما، والتهاب المفاصل، والصرع، وتعفن الأمعاء، والرجفان، وحصر البول، واضطراب النبض، والتهاب الموثة (البروستاتا) والكلى، والمثانة. تجمع الغازات فى المعدة: يقضى عليها بشرب كوب ماء ساخن، بلا سكر، =

وما يزيد فى قوته: أن يُحرق حب القطن بعيدان النارنج والأترج، ويجمع الرماد، ويخلط بدردى الخمر، ويترك حتى يجنى ثم يغير به ورقه، وتجعل فى أصوله منه، يفعل ذلك مرارًا؛ فإنه يكثر حمله، وينمو، أو إن أصابه من يصب فى أصوله الدم المخلوط ببول الحمار والماء.

= عصر فيه نصف ليمونة فى صباح كل يوم.

خفقان القلب: تخف شدته بشرب كوب ماء ساخن، مع قليل من السكر، وعصير نصف ليمونة.

الملاريا: عصير نصف ليمونة مع قهوة مرة، تكافح البرداء (الملاريا). فساد الدم: يصلح بشرب مئة إلى مئتى جرام من عصير الليمون يوميًا. الهواء الأصفر (الكوليرا): تكافح بعصير الليمون مع القهوة أو قليل من الماء. ضعف الجسم: يكافح بنقع ٣٥ج من الزبيب، فى كأس من عصير الليمون يشرب كل يوم.

وضد نوبات سوء الهضم، التشنج، وداء الحفر، ولتقوية أوعية الدم، ولحفظ ضغط الدم، ومنظفا، ومليِّنًا، وضد فقر الدم، ولزيادة عصارات المعدة والكبد، ولقطع النزيف، وضد الدود، ولطرد الرياح من الأمعاء، وللحكة الشديدة.

ويستعمل الليمون من الداخل: ضد الحميات، وطرد جميع أنواع الدود والطفيليات: تقطع ليمونة طازجة شطرين وتنقع فى الماء مدة وتشرب، أو تعصر ليمونة فى كأس ماء مسكر وتشرب (لتخفيف حرارة الحميات، ولمكافحة التقيؤ، والنزيف الدموى..

لمكافحة الملاريا: يتبع نظام يقوم على تناول نصف ليمونة فى اليوم. ثم ليمونة فى اليوم الثانى، وهكذا يزاد نصف ليمونة فى كل يوم حتى يصل العدد إلى عشر ليمونات، ثم ينقص نصف ليمونة كل يوم حتى النهاية، ويستمر هذا النظام حتى تناول مئة ليمونة.

ولطرد الدود من الأمعاء: تهرس ليمونة - بقشرها وبزورها ولبها - وتنقع فى ماء ساعتين، ويعصر النقيع ويصفى، ويضاف إليه العسل، ويشرب قبل النوم، وتكرر العملية إذا لزم الأمر.

لمعالجة احتقان الكبد: تقطع ثلاث ليمونات وتغمر مساء بالماء المغلى، ويشرب الماء على الريق. =

ومنه نوع يسمى: المركب، وإنهم ركبوه من الأترج، واكتسب الطعم، وطيب الرائحة، وعظم القشر، وحلاوة الحامض.

= لمحاربة السمنة: ينقع قليل من الكمون فى ماء مغلى، مع ليمونة مقطعة حلقات ويترك طول الليل، ويشرب الماء فى الصباح على الريق.

لمحاربة نفخة المعدة والأمعاء: من ٥-١٠ نقاط من روح الليمون، تمزج مع قليل من العسل، وتؤخذ جرعات.

علاج بالليمون خارجيًا:

ويستعمل الليمون من الخارج، ضد:

الرشح والزكام: توضع قطرات من عصير الليمون فى الأنف عدة مرات فى اليوم.

النزيف الأنفى: تغمس قطعة من القطن فى عصير الليمون ويسد بها الأنف.

القلاع (بثور الفم واللسان) والحناك (التهاب غشاء الفم): يغسل الفم عدة مرات بخليط من عصير الليمون والعسل.

الخُنَّاق: تستعمل غرغرة من عصير الليمون، يخلط بكأس من الماء الفاتر.

السُلاق: (التهاب حافة الجفن): وضع قطرة أو قطرتين من عصير الليمون فى كل عين.

الصداع: وضع كمادات من عصير الليمون أو شرحات من الليمون على الصدغين.

القروح والجروح المتقيحة: تغسل بعصير الليمون لوحده، أو يخفف العصير ويستعمل.

الخصر (تشقق من البرد): يفرك بعصير الليمون.

التهاب الأذن: تعصر قطرات من عصير الليمون فى الأذن الملتهبة.

الثآليل: تغسل مرتين فى اليوم، بخليط من خل قوى، نقعت فيه قشور ليمونتين، مدة ثمانية أيام.

تكسر الأظافر: تدهن الأظافر بعصير الليمون -صباحًا ومساء- مدة أسبوع.

الوجه المدهن: يدهن الوجه المدهن -صباحًا ومساء- بقطنة مبتلة بعصير الليمون، (ويترك لينشف مدة عشرين دقيقة) ثم يمسح بكريم، أو مسحوق.

البقع فى الوجه: يدهن الوجه بعصير الليمون، مع غسول الوجه. =

وقشره وورقه: حار يابس.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار يابس.

وماؤه: بارد.

ينفع الصفراء، ويسكن العطش، ويقوى المعدة، والشهوة، ويضر بالصدر، والعصب.

وهو قريب من الأترج فى منافعه كلها.

وله خاصية عجيبة: فى دفع سموم الحيات والأفاعى.

ومن عجيب أمره: ما حكى أبو جعفر بن عبد الله الحنيني[1]، وكان

= تجعدات الوجه: يغسل الوجه مرتين فى الأسبوع بعصير الليمون.
خشونة اليدين: تدهن الأيدى بخليط من: عصير الليمون، جلسيرين، ماء كولونيا (مقادير متساوية).
صفرة الأسنان: يستعمل عصير الليمون بفرشاة الأسنان، فى كل يوم.
حساسية الأرجل: يعمل حمام للرجلين بالماء الساخن وزهر الزيزفون، ويعقبه فرك بعصير الليمون.
عقص الحشرات: يفرك مكان العقصة بشرحات الليمون.

(١) الإمام المحدث، الحافظ المتقن، أبو جعفر، محمد بن الحسين بن موسى بن أبى الحنين الحنينى الكوفى، صاحب «المسند».
سمع: عبيد الله بن موسى، وأبا نعيم، والقعنبى، وأبا غسان النهدى، ومسددًا.
وحدث «بالموطأ» عن القعنبى.
وثقه الدارقطنى وغيره.
مات فى سنة سبع وسبعين ومائتين.
ينظر: السير (١٣/ ٢٤٣-٢٤٤)، الجرح والتعديل (٧/ ١٩١)، (٧/ ٢٣٠)، تاريخ بغداد (٢/ ٢٢٥-٢٢٦)، المنتظم (٥/ ١٠٩).

مستوطنًا بها، وبجواره بستان ظهرت فيه أفعى؛ كأنها جراب طولاً وسعة وانتفاخًا، وكسرت حيانابها، فطلبت رجلاً حاويًا يصيدها؛ فجاء رجل فدخن بدخنته؛ فخرجت إليه؛ فلما رآها هاله أمرها، فنهشته، فمات فى الحال.

وشاع خبرها، فامتنع الحاوون منها، فجاءنى بعد أيام رجلٌ.

وقال: بلغنى خبر الحية التى عندك، فدلنى عليها.

فقلت له: قد قتلت حاويًا من جملة الحواة.

فقال: هو أخى، وجئت لآخذ بثأره أو أموت، فأريته البستان، وجلست فى كوة أنظر إليها، فأخرج دهنًا فاندهن به، ودخن بدخنه، فخرجت إليه، فحين قربت منه طلبها، فهربت، وتبعها، وقبض عليها، فالتفتت، ونهشته، فمات لوقته، فترك الناس الضيعة لأجلها.

فجاءنى رجل آخر بعد أيام، وسألنى عنها، فأخبرته بخبر الرجلين اللذين قتلتهما.

فقال: هما أخواى، وجئت لآخذ بثأرهما، أو أموت، ولابد لى منها، فأريته البستان، وجلست فى كوة أنظر، فأخرج دهنًا فاندهن به، ودخن بدخنه، فخرجت إليه، فطلبها، وأخذت تحاربه، ثم تمكن من قفاها، فقبض عليها، فالتفتت له تعض إبهامه، فحَزمها، وجعلها فى سلته، وبادر إلى إبهامه، فقطعها، وأوقد نارًا، وكواها، فحملناه إلى الضيعة، فرأى ليمونة فى كف صبى.

فقال: أعندكم من هذا؟

قلنا: كثير.

فقال: ائتونى بما قدرتم عليه.

فأتيته بشيء كثير منه، فجعل يقطم منه، ويأكل، ويدهن منه موضع اللسعة حتى أصبح سالمًا.

وقال: ما خلصنى إلا الله -تعالى- بهذا، ثم قطع رأس الحية، وذنبها، وغلاها فى طاجن، وحمل دهنها فى برنية، وانصرف.

* * *

البلوط[1]

هى شجرة جبلية، تثمر سنة بلوطًا، وسنة عفصًا.

وهى كالحدأة[2] والأرنب والضبع[3]، فإنهم يلدون سنة ذكرًا وسنة أنثى.

يقال: إن ورقه إذا ألقى على حية: لم تستطع تسعى.

---

(١) من أهم شجر الأحراج غليظ الساق، كثير الخشب، من الفصيلة البلوطية. المعجم الوسيط (١/ ٦٩).

(٢) الحدأة: -بكسر الحاء المهملة- أخس الطير وكنيته: أبوالخطاف، وأبو الصلت، ولا تقل حدأة -بفتح الحاء- لأنها الفأس التى لها رأسان، وقد جاء فى الحديث: الحديا على وزن الثريا كذا قيده الأصيلى، وقد جاء الحدياة بغير همز، وفى بعض الروايات: الحديئة بالهمزة [وإن ألقيت حركة الهمزة] على الياء شددتها، وقلت الحدية على مثال عليه وفى الحديث: لا بأس بقتل الحدو والأفعو. قال الأزهرى: هى لغة فيهما، وقال ابن السراج: بل هى على مذهب الوقف، لا على هذه اللغة قلب الألف واوًا على لغة من قال حدا وكذا أفعى - انتهى. وقال الأصمعى: جمع الحدأة حدأ كلبأ، وزاد ابن قتيبة: وحدآن. قال الجوهرى: هى مثل عنبة وعنب. وقد قال فى: ع ن ب الحبة من العنب عنبة، وهو بناء نادر؛ لأن الأغلب على هذا البناء الجمع نحو: قرد وقردة، وفيل وفيلة، وثور وثورة إلا أنه قد جاء للواحد، وهو قليل، نحو العنبة والتولة والطيبة والخيرة والطيرة، ولا أعرف غيره- انتهى. وهو قد ذكر ذلك فى حدآة -كما تقدم- والطيبة المغنم الهنىء، والتولة ما تحبب به المرأة لزوجها، والخيرة والطيرة معروفتان قلت: وقد يرد عليه ثومة جمعه ثوم، وذبحه وهو وجع فى الحلق، ومننة وهو العنكبوت، ورمخة وهى البلحة، وضمخة وهى السمينة، وهننه وهى نوع من القنافذ، وتيمة وهى شجرة بوادى إبراهيم بالحجاز، والحدأة تبيض بيضتين، وربما باضت ثلاثًا، وخرج منها ثلاثة أفراخ وتحضن عشرين يومًا، ومن ألوانها: السود والرمد، وهى لا تصيد وإنما تخطف، ومن طبعها: أنها تقف فى الطيران، وليس ذلك لغيرها.

وإذا سحق ونثر على الجراحات: ألصقها.

وثمرة البلوط: حارة يابسة، تنفع من سم السهام، وسموم الهوام، ونزف الدم.

وإذا نثر رماد البلوط عند جحر الجرذان: أصابها الجرب، وقتل بعضها بعضًا.

أجوده: الأخضر الرزين الصلب، وهو بارد يابس، شديد القبض.

يمنع الرطوبات من السيلان، وينفع القوب طلاء مع الخل.

وينثر سحيقه على اللحم الزائد فى القروح الرطبة فيأكلها.

وسحيقه نافع من الإسهال المر فى الأغذية والماء.

وهو يقوى الأجفان الضعيفة المسترخية.

وماء ورده: يسود الشعر، وكذلك المحرق منه.

* * *

البُطْمُ

هى شجرة جبلية، ثمرتها الحبة الخضراء[١]

وهى حارة يابسة.

تنفع الطحال.

وتدر البول، والحيض.

وتجلو الكلف والقوباء.

وينفع أصحاب البلغم.

وتزيد فى الباءة لاسيما رطبها.

ودهنها ينفع اللقوة والفالج.

وتذهب شهوة الطعام، وصمغها يجعل بالشراب مع ثمرتها لنهش الرئلان، وقدر ما يؤخذ منه ثلاث دراهم إلى خمسة دراهم.

* * *

(١) الحبة الخضراء، من الفصيلة الفستقية، شجرتها: من أربعة إلى ثمانية أمتار تنبت فى الأرض الجبلية، ثمرتها حسكة مفلطحة خضراء، تنقشر عن غلاف خشبى يحوى ثمرة واحدة، تؤكل فى بلاد الشام.

السّماق

وهى شجرة جبلية أيضًا، وثمرتها السماق[1].

وهو بارد يابس قابض نقوى، ينفع من نزف، حتى إن تعليقه على الإنسان يفعل ذلك.

ويمنع انصباب الصفراء إلى الأحشاء، ودم القوباء، ومصرانها إذا ضمدت به.

ويمنع تزايد الأورام، وقيح الأذن، والقلاع.

وهو دباغ للمعدة، مقوٍّ لها، مسكن العطش، يشهى الطعام، ويسكن الغثيان الصفراوى، ويعقل البطن، وينفخ الشحج، ويحتقن به الدوسنطاريا، وسيلان الرحم، والبواسير.

وقدر ما يؤخذ منه للمداواة: خمسة دراهم.

وإن اكتحل بمائه فى ابتداء علل العين نفعها نفعًا شديدًا.

وخاصيته: إذا نقع فى ماء ورد، وضرب ضربًا شديدًا، ووضعته على الأضراس يسكن ألمها.

والسماق: يضر بالكبد البارد.

* * *

---

(١) ويسمى: التمتم، والعبرب، والعربرب، والعنزب، والعترب.

شجر صغير من الفصيلة البطمية «Ancarotiacees» التى تشمل الفستق والبطم، والبلاذر الأمريكى وغيرها.

يزرع فى كثير من بلدان آسية وأوربة وأمريكة، وتعلو شجراته إلى ١٥ قدمًا، وتظهر زهوره فى حزيران، وتموز (يونيو ويوليو)، وحباته فى أيلول وتشرين الأول (سبتمبر وأكتوبر) وهى تشبه العدس، ويستفاد من حموضتها فى المآكل.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٩٣).

الفلفل[1]

هى شجرة هندية عالية، لا يزال الماء تحتها أبدًا، فإذا ذهبت الريح تساقطت على وجه الماء، فتجتمع من على الماء.

---

(١) **للفلفل أنواع كثيرة**، لكل منها مزايا خاصة إلى جانب الخصائص العامة:

- **الفلفل الحلو**: ويسمى «البيمنتو» أو «فلفل جاميكا» وهو من الثمار غير الطازجة والمجففة لنبات «بيمنتا ديويكا»، وهى شجرة صغيرة موطنها الأصلى جزر الهند الغربية، وبعض مناطق أمريكا الوسطى والجنوبية، وهى معمرة، أزهارها بيض مخضرة، وثمارها أرجوانية، وحين تنضج تفقد عطرها، ولذا تجمع وهى خضر وتجفف لعدة أيام، فتتجعد وتزداد رائحتها، ويتحول لونها إلى بنى محمر غامق.

يستعمل الفلفل الحلو بهارًا للطعام - وحده أو مختلطًا بغيره، ويستخرج منه زيت يستعمل فى العطور، ولتطييب الطعام. ويستخرج من أوراقه زيت قليل الجودة يغش به «روم الغار» وتصنع من خشبه مقابض المظلات والعصى.

- **الفلفل الأسود**: هو ثمرة نبات متسلق أصله فى الهند والملايو، ويزرع الآن فى كثير من المناطق الحارة.

جذور هذا النبات عريضة، وأوراقه قلبية دائمة الخضرة، وأزهارها كثيرة صغيرة، وثماره وحيدة البزور شبه لبية ذات سنابل وافرة الحبوب، يتغير لونها عند النضج من أخضر إلى أحمر فاقع، ثم إلى أصفر تجمع الثمار وتجفف فى الشمس أو بالدخان، وحين تجف تغربل وتعبأ للشحن، وهذا النوع من الفلفل أكثر الأنواع استهلاكًا، وهو حار حريف.

- **الفلفل الأبيض**: يحضر من الثمرة اللبية القريبة من النضج من الفلفل الأسود، ويخمر أو ينقع فى الماء، فينزع بذلك اللب والغطاء الخارجى، ويصبح لونه أصفر أشهب والسطح الخارجى أملس، ورغم قلة حرافته عن الفلفل الأسود؛ فإنه يفضل عليه فى التجارة.

- **الفلفل الطويل**: عرفه الرومان أكثر من معرفتهم الفلفل الأسود، وكان ذا أهمية فى العصور الوسطى، وثماره الدقيقة متحدة فى مخاريط أسطوانية سنبلية الشكل. تجمع الثمار قبل النضج وتجفف فى الشمس، أو بالنار. وهو يحوى =

وهى عناقيد إذا حميت الشمس عليها: انطبق على كل عنقود منها أوراق حتى لا تحترق بالشمس، فإذا زالت الشمس عنها: زالت الأوراق عن العناقيد لينال من الشمس.

= العناصر الموجودة فى الفلفل الأسود، ولكنه أكثر عطرية وحلاوة منه.

- **فلفل السلطة أو الناقوس**: عشب - أو نبات خشبى - يبلغ ارتفاعه قدمين أو ثلاثة، وأوراقه بيضية، وأزهاره بيض ذات تويج ملتف حول نفسه، والثمرة لبية كثيرة البذور من نوع العنبة، وهى كبيرة لينة، ولونها أصفر أو أحمر عند النضج، ونوعه أخف أنواع الفلفل حدة وحرافة. يؤكل هذا النبات كخضرة سلطة أو محشو، ويطبخ بطرق مختلفة.

- **البابريكا**: فلافل أوربية ذات ثمار كبيرة متوسطة الحرافة، منها بابريكا السبانخ، وتعرف باسم «الفلفل الحلو»، وثمارها لطيفة ذات نكهة مميزة، ولا حرافة فيها، وتستعمل فى إعداد حشو الجبن والزيتون، وبابريكا هنغاريا: ثمارها طويلة مدببة، وهى أكثر حرافة، وتجفف الثمار وتسحق وتستعمل فى البهار المعروف باسم «البابريكا والمسحوقة».

- **فلفل الشيلى أو الشطة**: نباتات أطول من نباتات البابريكا، وثمارها لبية تشبه القرون، وبذورها صغيرة وفيرة، وثمارها قرمزية أو حمراء برتقالية، وهى شديدة الحرافة، ومطلوبة كثيرًا وتعرف بالفلفل الأحمر، وتوصف بأنها منشط قوى - داخليًا - ومطهر للأمعاء ولمنع الحمى وظاهريًا لمقاومة الحساسية، وتستعمل فى كثير من الأطعمة.

ظهر فى تحليل الفلفل أنه يحوى ٢,٥% زيتًا طيارًا أساسه «الفلاندين» «الدينتين»، (وإلى هذا الزيت ترجع رائحة الفلفل) و ٤-٩% فلفلين (وإلى هذا يرجع الطعم الحريف)، و٤٠% نشا، و١٠% بروتين.

وأثبت الطب الحديث أن الفلفل شديد التأثير فى المعدة، والإدمان عليه بإفراط يفسد الدم، ويضعف المعدة، ويهيج الأعصاب، ويصيبها بآفات مزعجة.

وتناول كمية ضئيلة من الفلفل - مع الطعام - يفتح الشهية، وينشط المعدة للهضم، ويقوى الباءة، ويفيد الرشوحات والنزلات الصدرية، بغلى ملعقة من الفلفل مع السكر ويؤخذ ساخنًا.

=

والفلفل:

منه أبيض:

ومنه أسود.

والأسود أشد حرارة، وهو حار يابس جدًّا، فيه حدب وتحليل وجلاء.

يستأصل البلغم، ويسكن العصب، ويسخنه.

ويجلو البهق[1] مع النَّطرون ومع الزّفت، يحلل الخنازير.

وهو يلطف الأغذية الغليظة.

ويدر البول.

ويهضم، ويشهى الطعام.

وينفع من ظلمة البصر والدمعة.

وإن احتملته المرأة قبل الجماع: منع الحبل.

= ويساعد القليل من الفلفل على إزالة الانتفاخ فى المعدة، وطرد الرياح وتسكين المغص، ويزيد إفرازات المعدة، والإكثار منه يسبب الفواق، ويهيج المعدة؛ ولذا لا يصح أن يستعمله المصابون بأى نوع من الالتهابات الداخلية، واحتقانات الأوعية الدموية (البواسير، التهابات الكلى، المثانة، المبيض، المعدة).

ويستعمل الفلفل - خارجيًا - لتحديد الالتهاب والتهيج الجلدى، وللتنبيه الموضعى ضد الروماتيزما، وبما أن الفلفل يستعمل تابلا فى كل طعام؛ فيجب أن يكون ما يضاف قليلا. ولما كان الفلفل سريع الفساد؛ فالأفضل أن يطحن قليل منه يستعمل لمدة قصيرة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٤٩٣-٤٩٤، ٤٩٦).

(١) البهق: داء يذهب بلون الجلد فتظهر فيه بقع بيض.

وهو يلطف الأغذية، وهو مع النطرون يهزل.

والأبيض أضعف حرارة، يحدر الجنين، ويطلق الطبع، وينقى السود أو البلغم، ويجلو البصر، وينفع من الدمع.

وكذا الأسود، وهو يجفف المنى، ويضر بالكلى.

* * *

دار فلفل[1]

هو كالأصابع فى الشكل، وهو أول ثمرة الفلفل.

وهو حار يابس.

يقوى على الجماع.

ويعين على الهضم، ويطرد الرياح من المعدة والأمعاء، ويزيد الأمراض الباردة فى الباءة.

وينفع من نهش الهوام أكلاً وطلاءً.

وقدر ما يؤخذ منه: نصف درهم.

وهو يضر بالصداع.

وبدله: فلفل وزنجبيل يابس.

* * *

(١) ينظر الكلام على الفلفل.

القرنفل[1]

هو شجرة هندية، شجرتها الياسمين إلا أنها سوداء.

وهى فى جزيرة من البحر؛ زعموا أن أهل تلك الجزيرة لا يخرجونها إلا مطبوخة؛ لئلا تنبت فى غير تلك الجزيرة من البلاد.

وأجوده: الشبيه بالنيوتى.

وهو حار يابس، يطيب النكهة، ويحد البصر، وينفع من الغشاوة والقيء والغثيان، ويقوى القلب والدماغ ويفرحه.

ويقال: إن مَنْ أكله أخضر لا يهرم ولا يشيب.

وقيل: إنه يضر بالأمعاء.

---

(١) شجر من أشجار البلاد الحارة من الفصيلة الآسية «Mutracees»، تعد أزهاره المجففة من التوابل المشهورة. استعملت أزهاره فى الصين منذ القرن الثالث قبل الميلاد، وعرفه الرومان، ووصل أوربة خلال العصور الوسطى، ولم يعرف مصدره حتى اكتشف البرتغاليون جزر «مللوكا» فى القرن السادس عشر، فاحتكروه لحسابهم، ثم زاحمهم عليه الدانماركيون.

تنمو شجرة القرنفل فى البلاد الحارة من العالم، وهى صغيرة الحجم، دائمة الاخضرار.

وفى الطب الحديث يوصف القرنفل بأنه: طارد للحمى، مطهر، معقم، مخدر، معدوى. وهو يشفى القروح، وآلام الرأس، والصرع، ويحمى من الأوبئة، ويساعد الهضم، ويضاد الاحتقان والسموم، ويسكن آلام الأسنان، ويخفف التهابات الحساسية، وينبه القلب والمعدة، ويدر الطمث وذلك بأخذ مقدار بسيط من مسحوقه مع السكر. كما يستعمل مسحوقه فى هبوط المعدة وضعفها. وفى الإسهالات، وأنواع القيء، والاندفاعات الجلدية، وضعف البصر والسمع، وهبوط القوى ومقدار تعاطيه من ٣٠ سنتجرامًا إلى جرام واحد تعمل حبوبًا. ويؤخذ من شرابه من ٨-٣٠ جرامًا، ومن دهنه الطيار من ٥-٢٠ سنتجرامًا، ومن صبغته من ٩٠ سنتجرامًا إلى جرامين.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٢٨-٥٢٩).

قرفة القرنفل[1]

هى قرفة الطيب، وهى منثور عظام، لها طعم القرنفل من غير حلاوة كالدارصينى.

وهى حارة يابسة، منافعها كمنافع الدارصينى.

* * *

---

(١) ووصف بعض الأطباء المحدثين القرفة فى أحوال من القىء الناتج عن حالة عصبية لتنشيط المعدة، ولوقف الإسهال، وماؤها المقطر يؤخذ فى أواخر الحميات الضعيفة وغير المنتظمة، أو يستعمل نبيذها الذى يعطى بالملاعق الصغيرة؛ لإيقاظ القوى الحيوية.

ويستعمل كحول القرفة مروخًا من الخارج على القسم المعدى لتنشيط المعدة. وكثيرًا ما يدخل مقطر القرفة وشرابها فى الجرعات والجلابات التى تستعمل؛ لإثارة القذف من الرئتين، ولتسهيل النفث.

واستعملت القرفة بنجاح فى علاج الحفر والخنازير والتحسسات المزمنة، والارتشاحات الخلوية، وقيل: إن دهنها يفيد الأوجاع المفصلية.

يجهز مسحوق القرفة ويعطى مقويًا للقلب والدماغ بمقدار من ٣٠ سنتيجرامًا إلى جرامين، ويجمع -أحيانًا- مع مثل وزنه من المنجنيز ليحصل مسحوق مقو ماص، ويجمع مع الكينا الحمراء ليحصل مسحوق عطرى.

ويؤخذ من مسحوق القرفة من ٨-١٢ ج مع السكر لتقوية المعدة وتشديدها.

ومنقوع القرفة فى الأوانى المسدودة يصنع بمقدار من جرامين وإلى ثمانية جرامات فى ٥٠٠ جرام من الماء، فيستعمل لتنشيط الدورة الدموية، والأمعاء والإدرار ومكافحة البرد، وفتح الشهية.

والدهن الطيار للقرفة يؤخذ من نقطتين إلى ست نقط؛ للتطهير والتنبيه فى الحمى التيفية، ورجفة المفاصل.

ويؤخذ من صبغة القرفة من ٤-٨ غرامات فى الجرعة لتقوية القلب، والإسعاف، وتنشيط الرياضيين والسباحين.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٢٦-٥٢٧).

خولنجان[1]

هى شجرة اسمها خس ودار

وهو حار يابس

يحلل الرياح، وينفع من القولنج، ووجع الكلى.

ويهيج الباءة.

ويطيب ويهضم الطعام، ويصلح المعدة، وينفع من عروق الإنساء، ويحبس البول الكثير.

وقدر ما يؤخذ منه: درهم.

وإن أمسك فى الفم قليلاً أنعض إنعاضًا شديدًا

وهو يضر بالقلب

وبدله: وزنه قرفة القرنفل.

* * *

---

(١) عرف هذا الجنس من النباتات الزنجبيلية باسم «ألبينيا L' Alpinia» نسبة إلى العالم النباتى الإيطالى بروسبير ألبينس «p.Alpinus»، ولكن البحث العلمى الحديث أثبت خطأ هذه التسمية، لأن هذا النبات أمريكى الأصل، وهو مشابه لنبات الخولنجان الآسيوى الذى يعرف فى الملايو باسم «لانجواز». وكلمة «خولنجان» فارسية من أصل سنسكريتى.

هذا الجنس هو عشب مرتفع معمر كبير الورق، وأهم أنواعه: الخولنجان الصغير أو الصينى، ويسمى الأبيض، والخولنجان الكبير أو الأحمر. وهناك أنواع أخرى تستعمل للزينة فقط لجمال أزهارها واستدامة خضرتها، وبعض أنواعه يصنع منه الورق، وآخر تؤكل سوقه أو تطبخ.

والخولنجان الطبى «Alpinia officinarum» يعرف باسم الخولنجان الصغير، ويسمى بالصينى؛ لأن أصله من جزيرة هينان بشرق الصين، كما يعرف بالأبيض.

=

الزنجبيل[1]

هو يشبه الفلفل فى طبعه وسائر منافعه، ولكن ليس له لطافة الفلفل، ويعرض له التآكل لرطوبته الفضلية.

وأجوده: الصينى المائل إلى الصفرة.

وهو حار يابس.

يحلل النفخ، ويزيد فى الحفظ، ويجلو الرطوبة من الحلق، وتراخى الرأس، وظلمة العين كحلاً وشربًا.

وينفع برد الكبد والمعدة.

ويهيج الباءة.

= ويستعمل بكثرة كتابل ومحسن لنكهة بعض الأدوية، ويغلى - كالشاى - للدفء والتنبيه. ويستخرج منه بالتقطير زيت طيار لونه أصفر ورائحته كافورية تشبه مزيجًا من زيتى الآس وحب الهيل، ويستعمل منبها عطريًا معديًا وطاردًا للأرياح ومسكنًا معديًا، ومسحوقه يساعد على إزالة الضيق وعسر الهضم.
ينظر: قاموس الغذاء ص(٢١٧-٢١٨).

(١) وفى تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوى على أصماغ، وراتنجات دهنية، ونشا، وزيت طيار يعطيه الرائحة العطرة التى تنبعث منه، وراتنج زيتى غير طيار هو «الجنجرين» الذى يعطيه الطعم اللاذع. وبهذا يملك خصائص مقوية، ومطهرة، ومضادة للحفر، وللحمى. وماؤه المقطر كان يعتبر من الأدوية الجيدة لأمراض العين.
يستعمل الزنجبيل فى الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة العرق، والشعور بالدفء، وتلطيف الحرارة، ويستخدم فى الطبخ مع الحساء والمخللات والفطائر أو تطييب نكهة الطعام، وتحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسى فى أكثر أنواع «الكارى» والمسكرات المنعشة، ويصنع منه مربى يوصف فى الأمراض الصدرية.
ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٦١).

وينفع من سموم الهوام.

وقدر ما يؤخذ منه: درهمان.

وقيل: إنه يضر الحلق.

* * *

المصطكي[1]

هى صمغ شجرة تنبت بالزوم وبالنيط.

وتسمى: المصطكى الكندر

وهى أقل حدة من سائر الصموغ، وهى أنفع من الكندر.

وأجوده: النقى البياض.

وهو حار يابس فيه لين.

وهو يجبر العظام المكسورة، ومضغه ينفع البلغم من الرأس وينقيه.

ويطيب النكهة، وينفع من السعال البلغمى، ومن نفث الدم.

ويقوى المعدة والكبد.

ويعتق الشهوة، ويحرك الجساء، ويذيب البلغم.

وينفع من أورام الكبد، ونزف الدم، ونتن الرحم، والسعل، ويلتصق به الهدب المنقلب.

وقيل: إنه يضر بالمثانة.

* * *

---

(١) شجر من الفصيلة البطمية (Anacordiacees) قريب من البطم، ينبت بريًا فى سواحل الشام وبعض الجبال الواطئة، يستخرج منه علك تجارى، يعرف فى الشام باسم «المسكة» اسمه العربى القديم (مصطكا) مأخوذ من «Matike» اليونانية، ويسمى أيضًا «الضرو» وصمغه يسمى «الكمطام».

أما فى الطب الحديث: فإن عصارة المصطكى تستعمل قابضًا فى إسهال الأطفال حين التسنين، وتفيد فى سلس البول، ومضغها يقوى الأسنان المزعزعة. ومحلول المصطكا فى الغول «الكحول» إذا وضع بقطعة صغيرة من القطن فى السن النخرة سكن ألمها، وتطلى به الجروح لتطهيرها وحفظها من الجراثيم.

الإهليلج[1]

شجرة الإهليلج عظيمة بالهند، وثمرتها أربعة أنواع:

- **أصفر**، وهو الفج.
- **وأسود**، وهو البالغ، وهو أسمى.
- **وكابلى**، وهو أكبر من الجميع.
- **وصينى**، رقيق ضعيف.

والأصفر أجوده: الرزين، الممتلئ، الطيب، الشديد الصفرة، الضارب إلى الخضرة.

وهو بارد يابس، ينفع العين المتراخية والدمعة؛ كحلًا، والخفقان والتوحش شربًا.

وخاصيته: إسهال المرة الصفراء، وتقوية المعدة ودباغها. وإذا نُقع فى الماء الحار أو البارد كان إسهاله أقوى مما إذا طبخ. والأسود يسمى الهندى.

وقيل : إن شجرتها واحدة، والأسود قد تناهى نضجه فى شجرته حتى اسود، والأصفر جنى قبل أن يتناهى.

وأجوده: الأبيض والصينى ذو القاو.

= وتستعمل العصارة فى تطييب بعض المآكل كالحليب والجبن والمربيات وغيرها، كما تستعمل محلولاتها فى عمل طلاء الأثاث، وفى البخور. وكانت قديمًا فى مقدمة التوابل بحيث ما كان طعام يخلو من استعمالها لتطييبه إلا نادرًا.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٦٧٩-٦٨٠).

(١) شجر ينبت من الهند وكابل والصين، ثمره على هيئة حب الصنوبر الكبار.

وهو بارد يابس، يفعل فعل الكابلى؛ إلا إنه أقل بردًا

وهو يصفى اللون، وينفع من الجذام، ووجع الطحال والبواسير، ويسهل السوداء، ويقوى البصر اكتحالاً.

المغلى منه: يعقد البطن.

والأسود: يضر بالكبد؛ هو حار باعتدال، وهو أفضل أصناف الثلاثة، وهو أطيب من غيره فى الطعم.

وهو ينفع الحواس والحفظ والعقل والصداع والاستسقاء والحمى العتيقة، ويسهل البلغم والسواد والصفراء، وينفع من القولنج والبواسير.

وإذا شرب منقوعًا: أعقب بعد الإسهال يبسًا فى الطبيعة.

والمقلى منه: يعقل، وهو يضر بالرأس.

والمرايا منه: ينور البصر ويحفظ الحواس

والصينى؛ هو: الأسود فى مزاجه وفعله.

* * *

الكافور[1]

هو بالهند، وهو شجرة عظيمة هندية، تظل مائة فارس وأكثر، ولا يوصل إليها إلا فى وقت معلوم من السنة.

وهى بجريد، وخشبها خفيف هش أبيض، وينفر فى أعلى الشجر، فيسيل منها كثيرًا، مدة حراد، ثم ينقر من ذلك فى وسط الشجرة؛ فيخرج منها قطع الكافور، وهو صمغها.

وأجودها: القيصورى، وهو بارد يابس.

يفتح السدود، ويقوى الأعصاب والدماغ والحواس والقلب والكبد، ويفرج الجسد.

ويذهب الرطوبة العتيقة من المعدة إذا شرب منه وزن نصف درهم، وينفع من «الدوسنطاريا»، ويعقل، ويؤخذ فى كثير من أدوية الحميات.

وإذا شمّه المريض مخلوطًا بالكندر المقاصيرى، ومضغه: يطيب النكهة.

يضر بأصحاب أمراض الدماغ الحار.

وهو يقطع الباءة.

* * *

(١) شجرة من الفصيلة الغارية، يتخذ منه مادة شفافة بلورية الشكل، يميل لونها إلى البياض رائحتها عطرية، وطعمها مر وهو أصناف كثيرة.

الفاج

هو ثلاثة أنواع :

بستانى.

وبرى.

البرى نوعان:

ذكر: لا يثمر

وأنثى: يثمر، ويسمى: البيروخ.

وقد يكون أصله على صفة خلق الإنسان؛ له يدان ورجلان ووجه وشعر الذكر كالأنثى؛ ولذلك يسمى: اللعبة.

وهو بارد رطب.

شَمُّهُ: يورث السكتة.

وهو يقتل من يتناوله من الأطفال بالقيء والإسهال.

ومَنْ شرب منه ثلاث دراهم فى شراب: أسبته حتى لو قطع منه عضو لما أحس، ولبنه: يقلع النهش والكلف بغير لدغ.

ونواره إذا خلط بكبريت: لم تمسه النار.

وإن احتملته المرأة: قطع نزف الدم.

وهو ينفع إذا وضع على الملسوع والعسل والزيت.

وورقه: سم قاتل كعنب الثعلب.

يقولون : إن من قلع أصله مات، فإذا أرادوا قلعه شدوه فى كلب، وضربوه؛ فيجره؛ فيقلعه.

خروع[1]

هى شجرة تثمر حبًا إذا جفف فى أكمامه تصدعت عنه، ويحدق به الغصن، وربما وقعت على أكثر من قاب رمح.

وحبها: ينفع من القولنج والفالج واللقوة.

وقدر ما يؤخذ منه: عشر حباتٍ مقشورة.

ودهنه: إذا مَسَحْتَ به رأس الديك: لا يصيح أبدًا.

* * *

---

(١) الخروع: كل نبت يتثنى، وهو نبت يقوم على ساق. ورقه كورق التين، وبذوره ملس كبيرة الحجم ذات قشرة رقيقة صلبة مبرقشة، وهى غنية بالزيت.

صفصاف

هى شجرة الخلاف.

وخشبها خفيف جدًّا، يُتخذ منه الصوالج.

وورقها: يقوى الدماغ، ويرطبه، ويجعل فى فراش من ضربه السموم ينفعه.

وإذا انضمد به رطبًا: نفع من نزف الدم.

ورماد ورقه: يقطع التواليل والنملة، وتفاح الرائحة.

* * *

دهشت

هو شجر الفار، وورقه كورق الآس إلا إنه أكبر، وثمرته حمراء.

وهو ينبت فى المواضع الجبلية، وحبها على شكل البندق الصغير، وقشوره سود إذا طرح أصابته كل آفة، يتوجه نحو الأرض فيسلم ما سواه.

وورقه: ينفع من الفالج[1] واللقوة[2] والقولنج[3].

وإذا نثر ورقه على الشعر، وطلى به: يبقى زمانًا طويلاً لا يفسد.

وإذا طحن ومسح به على البدن: لا يقربه الذباب.

والطريّ منه ضماد جيد للسع النحل والزنابير.

يحلل الصداع، والطنين فى الأذن.

* * *

---

(١) الفالج: شلل يصيب أحد شقى الجسم طولا. المعجم الوسيط(فلج).

(٢) اللقوة: داء يعرض للوجه يعوج منه الشدق . المعجم الوسيط (لقاه).

(٣) القولنج: مرض معوى مؤلم يصعب معه خروج البراز والريح، وسببه التهاب القولون.

سرو[1]

هى شجرة عظيمة، حسنة الهيئة، قويمة الساق.

ويُضرب بها المثل فى استقامة القد، وهو أخضر، التدخين بأغصانه يطرد، ويجعل من قشره بنادق، ويجعل فى المدرفك يبقى زمانًا طويلاً.

وورقه: يشرب مع الشراب ينفع من عسر البول.

وإذا دق رطبًا وجعل على جراحة: ألحمها كلها.

ورماده: ينفع من حرق النار، وسائر القروح درورًا.

وجوزها: يطرد البَقَّ أيضًا إذا دخن به المكان.

وطبيخه بالخل: يسكن وجع الأسنان.

* * *

---

(١) جنس شجر حرجى للتزيين من فصيلة الصنوبريات الواحدة: سروة.

لبان[1]

هى شجرة ذات شوك، تنبت فى الجبال بعمان، ولا ترتفع أكثر من ذراعين، وصمغها هو: الكندر.

واللبان حار يابس.

مَنْ أدام مضغه: ذكى، وأعانه على حفظ ما نَسِيَهُ.

وهو يدمل الجراحات الطرية.

وينفع من خشية الانتشار.

ويجعل على القوبى بشحم البطم يزيلها.

ويقوى الذهن.

ويقطع الرعاف.

* * *

---

(١) نبات من الفصيلة النجورية يفرز صمغًا.

البطيخ[1]

منه: برى

ومنه: بستانى، يسمى: الحنظل.

والبستانى منه ثلاثة أصناف:

هندى، وهو الأخضر.

وخراسانى، وهو العبدلى.

وصينى، وهو الأصفر؛ وهو ثلاثة أصناف:

صينى

وحلبى

وسمرقندى.

وفلاحته كلها واحدة.

---

(1) وفى الطب الحديث قيل عن البطيخ الأخضر: إنه مرطب، ملين، يطفئ الظمأ، يدر البول، يفيد المصابين بالرثية (الروماتيزم)، يحفظ من التيفوئيد. والإكثار منه يسبب عسر الهضم والأفضل أن يؤكل بين الوجبات وليس بعد الطعام مباشرة.

وجاء فى تحليله أنه غنى بفيتامين (ج = C)، فقير بفيتامين (أ = A)، فيه ٩٠-٩٣% ماء، وسكر ٦-٨% وقليل من حمض النيكوتينك (فيتامين P.P) كما فيه فوسفور، وكبريت، وبوتاس، وصودا، وكلور. وبذوره مغذية، وفيها من المواد الدهنية ٤٣%، ومن السكر ١٥,٧%، ومن البروتين ٢٧,١%.

وقيل: إن العالم اليابانى الدكتور «شوينشيرو إيمامورا» الأستاذ فى جامعة «كيوتو» قد استخرج هرمونًا سائلا من بذور البطيخ الأخضر، يساعد على مضاعفة أحجام الخضر والنباتات الأخرى، بحيث يصبح حجمها عشرة أضعاف الحجم العادى.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٧٢).

ال صاحب كتاب «الفلاحة»:

ينبغى أن يزرع البطيخ فى زيادة القمر؛ فإنه ينمو ويحسن، وكذلك سائر القضبان.

وإذا ارتفع بذر البطيخ فى العسل أو فى العسل واللبن ثم زُرع جاء فى غاية الحلاوة.

وإذا وَضَعْتَ بذره فى وسط الورد، ثم زرعته تشم من البطيخ رائحة الورد.

ورائحة البطيخ تحد بها قوة الأدوية

وإذا كان البطيخ فى بيت لا يتخمر فيه العجين.

وإذا جازت الحائض البطيخ تغيّر طعمه جميعه، فإذا أصاب البطيخ أو القثاء رائحة الدمن جاء كله مرًّا، وإن وضعت فى وسط المنبطح دفع عنها جميع الآفات، وأسرع نباتها وحملها.

وعن أبي هريرة ﷺ قال[1]: «البطيخ كان أحب الثمار إلى رسول الله ﷺ تفكهوا بالبطيخ، وغطوا؛ فإن ماءه رحمة، وحلاوته من حلاوة الجنة، ومن أكل لقمة من البطيخ كتب الله له ألف ألف حسنة، ورفع له ألف درجة؛ فإنه أُخرج من الجنة»[2].

وعن ابن منبه[3] فى بعض الكتب : «إن البطيخ طعام وشراب وفاكهة

---

(١) الحديث الصحيح فى البطيخ عن النبى ﷺ أنه كان يأكل البطيخ بالرطب، يقول: نكسر حرّ هذا ببرد هذا، وبرد هذا بحر هذا. أخرجه أبو داود (٣٨٣٦) والترمذى (١٨٤٤) قال ابن القيم فى زاد المعاد (٤/ ٢٨٧): وفى البطيخ عدة أحاديث لا يصح منها شىء غير هذا الحديث الواحد.

(٢) لا يصح سندًا ولا متنًا.

(٣) وهب بن مُنبّه: ابن كامل بن سيج بن ذى كبار، وهو الأسوار الإمام، العلامة =

وخلال وأستار وريحان، ينقى المعدة، ويشهى الطعام، ويصفى اللون، ويزيد فى ماء الصلب».

وقال ابن سينا[1]: «البطيخ ينقى الجلد».

* * *

= الإخبارى القصصى، أبو عبد الله الأبناوى، اليمانى الذمارى الصنعانى، أخو همام بن منبه، ومعقل بن منبه، وغيلان بن منبه.

مولده فى زمن عثمان سنة أربع وثلاثين، ورحل وحج.

وأخذ عن ابن عباس، وأبى هريرة - إن صح - وأبى سعيد، والنعمان بن بشير، وجابر، وابن عمر، وعبد الله بن عمرو بن العاص - على خلاف فيه.. وطاوس.

حتى إنه ينزل ويروى عن عمرو بن دينار، وأخيه همام، وعمرو بن شعيب.

حدث عنه ولداه: عبدالله وعبد الرحمن، وعمرو بن دينار، وسماك بن الفضل، وعوف الأعرابى، وعاصم بن رجاء بن حيوة، ويزيد بن يزيد بن جابر، وعبد الله بن عثمان بن خثيم.

قال أحمد: كان من أبناء فارس، له شرف؛ قال: وكل من كان من أهل اليمن له «ذى» هو شريف، يقال: فلان له ذى، وفلان لا ذى له.

قال العجلى: تابعى ثقة، كان على قضاء صنعاء. وقال أبو زرعة والنسائى: ثقة.

مات سنة عشر ومائة.

ينظر: السير (٤/ ٥٤٤-٥٤٥-٥٥٦).

(١) العلامة الشهير الفيلسوف، أبو على، الحسين بن عبد الله بن الحسن بن على بن سينا، البلخى ثم البخارى، صاحب التصانيف فى الطب والفلسفة والمنطق.

كان أبوه كاتبًا من دعاة الإسماعيلية، فقال: كان أبى تولَّى التصرف بقرية كبيرة، ثم نزلت بخارى، فقرأت القرآن وكثيرًا من الأدب ولى عشر، وكان أبى ممن آخى داعى المصريين، ويعد من الإسماعيلية. =

الحنظل

هو البطيخ البرى، والظباء تحب أكله، وتقضمه كما تقضم الخيل الشعير، والسباع تهرب من شجرته

ومنه أنثى

ومنه ذكر

فكلما كان على شجرته: أنثى

والذكر سم قاتل، وورقه الطرى يقطع نزف الدم، وينفع من الملنخوليا، والصرع، وداء الثعلب، والجذام، ويسهل السوداء، والبلغم.

والحنظل حار يابس، يسهل البلغم الغليظ، والسوداء.

وشربته: من درهم إلى نصف درهم، ويسيح.

وأما الأخضر منه: فيحدث نقعًا شديدًا وغثيانًا، وقيئًا، وضيق نفس، وإن كثر منه قتل.

وإن نقعته فى الماء، ورششت به فى البيت: ماتت براغيثه كلها.

قال القاضى أبو على التنوخي(١): عن بعض بنى عقيل؛ قالت:

= وصنف الرئيس بأرض الجبل كتبًا كثيرة، منها «الإنصاف»؛ عشرون مجلدًا، «البر والإثم»؛ مجلدان، «الشفاء»، ثمانية عشر مجلدًا، «القانون». «الإرصاد»، مجلد، «النجاة»، ثلاث مجلدات، «الإشارات»، مجلد، «القولنج»، مجلد، «اللغة»، عشر مجلدات، «أدوية القلب»، مجلد، «الموجز» مجلد، «المعاد» مجلد، وأشياء كثيرة ورسائل.

ينظر: السير (١٧/ ٥٣١، ٥٣٣).

(١) القاضى العلامة، أبو على المحسن بن على بن محمد بن أبى الفهم التنوخى البصرى الأديب، صاحب التصانيف. =

«كانت عندنا جارية زمنة، ومن عاداتها أن تقوّر شيئًا من الحنظل، وتجعل فيه شيئًا من اللبن، وترد رأسها، وتدفنها فى الرماد والحار حتى تغلى، فيحسى ذلك اللبن فيسهل، فعملنا ثلاثة لثلاثة أنفس؛ الجارية واحدة منهن، فحصل لها إسهال شديد حتى يئسنا منها؛ فلما كان الليل انقطع إسهالها، وزال زمنها، وفات، ومشت».

والحنظل يدلك بها الجذام: فيقطعه، وداء الفيل، وعرقى الأنثى، والنقرس.

وأصله نافع لنهش الحيات والأفاعى والهوام.

وهو أنفع الأدوية للسع العقرب؛ شربًا وطلاءً.

قال القزوينى: «وإنى رأيت شيخًا فى ثلاثة مواضع؛ فيسقى منها فبرئ».

* * *

= ولد بالبصرة -على ما قال- فى سنة سبع وعشرين وثلاث مئة، وأول سماعه فى سنة ثلاث وثلاثين.

سمع أبا العباس الأثرم، وأبا بكر الصولى، وابن داسة، وواهب بن محمد صاحب نصر الجهضمى.

وكان أخباريًا متفننًا، شاعرًا، نديمًا، ولى قضاء رامهرمز، وعسكر مكرم، وغير ذلك.

توفى فى المحرم سنة أربع وثمانين وثلاثمائة، بعد أبيه باثنتين وأربعين سنة.

وله كتاب «الفرج بعد الشدة»، وكتاب «النشوار»، وغير ذلك عاش سبعًا وخمسين سنة.

ينظر: السير (١٦/ ٥٢٤-٥٢٥).

فصل: فى الحنطة

قال كعب الأحبار[1]: «لما أهبط الله -تعالى- آدم عليه السلام من الجنة، جاء جبريل عليه السلام ومعه حب من الحنطة، وقال: هذا رزقك ورزق أولادك الذى اخترته على جنة رب العالمين، قم؛ فاحرث الحرث، وابذر البذر، ولم يزل الحب من عهد آدم إلى عهد إدريس -عليهما السلام- كبيض النعام، فلما كفر الناس نقص إلى بيض الدجاج ثم إلى قدر بيض العصفور، ولم يزل ينقص إلى زمن العزيز، فكان فى قدر الحمصة».

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«الجنة التى تقع على قرن الثور عند البذر لا تنبت أصلاً، وإذا سحق

---

(١) هو كعب بن ماتع الحميرى اليمانى العلامة الحبر، الذى كان يهوديًّا فأسلم بعد وفاة النبى ﷺ، وقدم المدينة من اليمن فى أيام عمر -رضى الله عنه- فجالس أصحاب محمد ﷺ، فكان يحدثهم عن الكتب الإسرائيلية، ويحفظ عجائب، ويأخذ السنن عن الصحابة. وكان حسن الإسلام، متين الديانة، من نبلاء العلماء.

حدث عن: عمر، وصهيب، وغير واحد.

حدث عنه: أبو هريرة، ومعاوية، وابن عباس، وذلك من قبيل رواية الصحابى عن التابعى، وهو نادر عزيز.

وحدث عنه -أيضًا-: أسلم مولى عمر، وتبيع الحميرى ابن امرأة كعب، وأبو سلام الأسود، وروى عنه عدة من التابعين؛ كعطاء بن يسار، وغيره مرسلا.

وكان خبيرًا بكتب اليهود، له ذوق فى معرفة صحيحها من باطلها فى الجملة.

توفى كعب بحمص ذاهبًا للغزو فى أواخر خلافة عثمان رضي الله عنه فلقد كان من أوعية العلم.

ينظر: السير (٣/ ٤٨٩-٤٩٠-٤٩١).

عظم الفيل، وأضيف إليه عظم المازريون، ونقعا فى الماء يومًا وليلة، ورش ذلك المكان على حنطة أو شعير أو دخن أو ذرة قبل زرعهم، ثم زرعوا حفظوا من الدبيب كله على الفأر والطير، ويكون أجود وأكثر ريعًا.

وإذا دهن الزرع أو الشجر بثوم أو بعيدان السرو تساقطت كل ورقة فيه.

وكذلك: إذا أُخذ بول ثور وعصير زيت ونضحا على الزرع والبقول هلك كل ما فيها من الدود.

وأجوده: الحنطة المتوسطة فى الصلابة السمينة الملساء؛ التى بين الحمرة والصفرة.

والحنطة حارة رطبة، أحمد الحبوب.

غذاء لبنها: يولد الدود والريح.

وكذلك: إذا كانت غير ناضجة تولد سددًا، والحنطة المسلوقة؛ المُتَّخَذُ من دقيقها نافعٌ للسعال، وأمراض الصدر، وقروح الرئة.

ومدقوقها: ينفع من عضة الكلب.

وجيدها يخلط بالملح، ويضمد به المداميل فينضجها، وكذلك مدقوقها.

ونشاء الحنطة: بارد يابس لا يزنخ، يقوّى، ويلين وينقى الوجه، وينفع من الكلف طلاء مع الزعفران.

وإذا طبخ بثلاثة أمثال بماء ورد، ودهن لوز نفع من السعال، وخشونة الصدر، والحلق، وقصبة الرئة.

وهو يدمل القروح فى العين، وغيرها.

ويمنع انصباب المواد إليها، ويجفف قروحها، ويمنع الإسهال

المزين.

وإذا تطلى على نهشة الأفاعى نفع إلا إنه يولد سددًا.

ويسود الشعر بقشر الرمان والزاج على النار.

ونخالة الحنطة: حارة يابسة.

فيها جلاء وتليين، وتنقية كثيرة، وهى تلين الصدر؛ خصوصًا الحساء المتخذ من مائها مع سكر، وهى تخلل الرياح والبلغم.

وإذا كمد بها المواضع التى فيها الريح خللتها، وتوضع على الجرب بالخل، فتزيله.

وسويق الحنطة؛ أجوده: المعتدل الجلى.

وهو حار يابس.

وإذا كان نقيعًا يبرد إطفاء الحرارة، ونفخ الأحشاء الرطبة، وهو يبطئ الهضم والانحدار، كثير النفخ.

وسويق الشعير؛ أجوده: المعتدل الجلى، القليل النخالة.

وهو أكثر تبريدًا من سويق الحنطة، يمسك الطبع، وينفع من الخلفة الصفراوية إذا شرب أول ما يذوب، وإن شرب بعد زمان أسهل، ويولد نفخًا.

وخبز الحنطة؛ أجوده: النقى المسلوك، المحكم التخمير النضج.

والمسميدمية أفضل من الدقيق، وهو يسمن بسرعة إذا كان من حنطة جديدة.

والقريب بالطحن والخبز الحار يعطش، ويشبع بسرعة، وهو أسرع انهضامًا، وأبطأ انهضامًا، وأبطأ انحدارًا.

والخبز العتيق اليابس: يعقل البطن، وكذلك: الخبز الرقيق.

والخبز اللين يبل بماء وملح، ويضمد به القوب: ينفعها.

والخبز الكشكر حار سريع النفوذ، وإذا بل بماء وملح نفع القوب كذلك؛ ضمادًا وطلاء.

وهو يلين الطبع، وينفع أصاحب القولنج، وهو قليل الغذاء، رديء، يولد حكة وجربًا، ويصلحه الادهان.

والسميد: أعدل وأجود غذاء، يخصب البدن، ويعقل البطن، ويحدث سددًا، وهو بطيء النفوذ.

والفطير؛ الذى يرثب الماء؛ غليظه يعقل البطن، وينفع أصحاب الكد، والأبدان المتخلخلة.

ويوافق أصحاب المعدة القوية الحرارة.

وهو بطيء الهضم، يولد الرياح، والنفخ، والسدد.

ويوقع فى أمراض خطرة لا يكاد يخلص منها.

ومما يقل ضرره: أخذ الزنجبيل، والأطريفل بعده، والثوم الطويل.

وإذا عجن بشيرج وسمسم: وافق أصحاب الكد، والرياضة، والمعدة القوية.

وهو يؤذى، ويحم، ويولد خلطًا رديًا.

وخبز الشعير بارد يابس، غذاؤه أقل غذاءً من الحنطة، وهو رديء جدًا.

وخبز الأرز رديء، يعقل البطن، ولا يكاد ينحدر.

* * *

الأرز[1]

وهو يخرج أحمر، ثم يزول عن قشره: بالدق، أو بالعرك.

ولا يكون إلا نائمًا، إلا مغمورًا دائمًا بالماء، ويكون للماء مدخل ومصرف، وإذا حول وقوى.

ولا يزرع بقرب شجر فيه حموضة، ولا يخاف عليه شيء من الآفات.

وهو بارد يابس.

يحبس الطبع حبسًا ليس بالقوى، وإذا لم يغتسل الأحمر منه: عقل البطن عقلاً شديدًا، وكذلك الفارسى.

---

(١) يمنع الأرز عن المصابين بمرض السكر، كما يمنع عن الراغبين فى النحافة. ويسمح به لغير هؤلاء وبخاصة للأطفال والنساء الحاملات، والمسنين والرياضيين.

ويوصف للمصابين بأمراض تحتاج إلى الإقلال من الملح؛ لأن الأرز فيه قليل من الملح - بنسبة ٢٠ ميلجرامًا فى كل مئة كيلو جرام - وللمصابين بأمراض الأمعاء، وبخاصة أمراض المغص والإسهال، وقد اشتهر الأرز بخواصه القابضة. والأرز المطبوخ جيدًا وماؤه؛ هما علاج ناجح للزحار.

جنين الأرز يعرف تجاريًا باسم «الجيرمة Le germe» وينفصل عنه أثناء التبييض، وفيه ١٨% من الدهن الخام، و ٤٠% من النشويات، و ٢,٥% من الألياف.

وزيت الأرز يستعمل غذاء، ويعالج به النقرس وروماتيزما المفاصل دهونًا.

ورجيع الكون (قشر الأرز الداخلى) يحتوى ٩% من البروتين، و ١٢% من الدهن، و٤٢% من النشويات، و ١١% من الألياف، وهذا علف جيد للحيوانات والدواجن.

يستعمل مسحوق الأرز فى التجميل، ويدخل فى مستحضرات التجميل مع التالك، أو البزموت، فيطرى الجلد ويمتص العرق. ويستعمل المسحوق كمادات ضد الالتهابات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٨).

والمغسول منه إذا طبخ بدهن اللوز والإلية، أو بالشيرج نفع لديغ المعدة، ولم يمسك البطن.

وأكله يزيد فى نضارة الوجه، ويخصب البدن، ويرى أحلامًا طيبة.

وإذا طبخ بماء القرطم ليّن الطبع، ولم يولد سددًا.

وهو يضر بأصحاب القولنج.

وأنفع ما يؤكل باللبن أو السكر.

وإذا سُقى الإنسان قشر الأرز: اعتراه وجع اللسان، وربما ورم لسانه، وامتد الورم للمريء والمعدة والأمعاء؛ فيموت.

* * *

الحمص[1]

هو من المنابت الملكة؛ الذى يجذب ملوحة الأرض إليه بقوة طبيعة؛ بخلاف الشعير.

وينبغى أن ينقع قبل زرعه بيومين فى ماء؛ حتى يلين قليلاً قليلاً.

وهو: أحمر.

وأبيض.

وأسود.

وأصفر

حار رطب.

يدر البول.

---

(١) وفى الطب الحديث أظهر تحليل الحمص الجاف أنه يحوى ٤، ١٤٪ من وزنه ماء، و ٩,٥٪ مواد دهنية، و ٢٤٪ مواد بروتينية، و ٤ و ٢٪ مواد رمادية، و ٤٨، ٥٪ مواد سيلوزية. وفى كل مئة جرام منه ٢١٩ ملج من الفوسفور، و ٥٠ من الكلور، و٩٣٠ من البوتاس، و ٦٠ من الكلس، و ٥، ٥ من الحديد، وقيمته الحرورية ٣٣٥ حروريًا، ولذا يعتبر ذا قيمة غذائية عالية، وهو يؤكل أخضر، ومسلوقًا، ومطبوخًا.

وهذا يعنى أنه مغذ جدًا، ومدر للبول، ومفتت للحصى، ومسمن، ومنشط للأعصاب والمخ، ولذا ينصح بعدم التمادى والإفراط فى أكله، وبخاصة لذوى المعد والأماء الضعيفة.

والحمص الأخضر سهل الهضم، ويحوى فيتامينات وسكرًا، ولكن تكرار تناوله يضعف أنبوب الهضم، ويمكن إعطاء شوربة بالحمص للأطفال من سن ٤-٥ سنوات، وعند شراء الحمص الأخضر يجب الامتناع عن شراء الحبوب القاسية منه، والمائلة إلى الاصفرار.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٨٦).

ويهيج الباءة.

وينفخ، ويغذى أكثر من الباقلاء.

ويجلو النمش، ويحسن اللون أكلًا وطلاءً.

وينفع الأورام الحارة الرطبة، ومن وجع الظهر.

ويصفى اللون، ويغذى الرئة.

وطبيخه نافع للاستسقاء واليرقان؛ خصوصًا الأسود. يفتح سدد الكبد، والطحال ينفعه.

فإذا شرب ومر عليه يوم: قتل الدود الذى فى البطن والخامن.

وطبيخ الأسود: يفتت حصى الكلى، والمثانة، بدهن اللوز والفجل والكرفس.

وجميع أصله: يخرج الجنين من البطن.

وهو رديء للقروح.

وماء الحمص: حار رطب، ينفع من الفالج، واللقوة، ويدر البول، والمنى، والطمث، ويخرج الجنين، ويضر بالصفراء، والكلي، والمثانة.

* * *

العدس[1]

هو: البُلْسُنُ.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا خلط العدس بأى بذر كان مازجه، وإن أردت تعجيله؛ فاجعله فى حثى البقر، ثم ازرعه؛ فيسرع، ويكبر حبه. وإن نقعته فى الخمر قبل زرعه بليلة طاب حبه سريعًا.

وخياره: الأبيض العريض؛ الذى إذا وقع فى الماء لم يسود الماء

---

(١) وفى الطب الحديث: ظهر من تحليل العدس أنه يحوى مقادير كبيرة من البروتين، والمواد الحرارية، وكميات قليلة من المواد الدهنية والنشا، كما يحوى البوتاس والمنجنيز، والكالسيوم، والحديد، والفوسفور، وفيتامينات (ب) و (ج). ولذا اعتبر فى مقدمة المواد الغذائية، بل هو أغذى من أكثر اللحوم.

يوصف أكل العدس لذوى الصحة الجيدة، وللذين يبذلون جهدًا عظيمًا ولضعفاء الأعصاب. وقشوره تكافح الإمساك، وهو يزيد فى وزن الأطفال، ويدر الحليب، ويعالج فقر الدم، ويحفظ الأسنان من النخر. وإذا سلق بالماء وهرس ووضعت منه كمادات على الخراجات فتحتها.

وهو يضر المصابين بآفات فى معدهم؛ فيسبب لهم غازات ونفخة وتفسخات، ولذا ينصحون بالإقلال منه. والأفضل أن يؤكل العدس حساء فى أول الطعام، وأن يضاف إليه كوب من الحليب أو قطعة من الزبدة لتعويض فقره بالمواد الدهنية، كما يستحسن أن تؤكل معه سلطة فيها خل أو ليمون، وزيت زيتون، فتزيد فى قيمته الغذائية.

ودقيق العدس يفيد ذوى الأعمال الفكرية، والمصابين بعسر الهضم، وبسبب وفرة العناصر الغذائية فيه ينبغى أن يؤكل منه باعتدال.

ويوصف أكله للمصابين بفقر الدم، وللناقهين، وللأطفال. ويمنع عن البدينين، وذوى الأمعاء الضعيفة، والمصابين بأمراض الكبد والكلى والمرارة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٣٩٤-٣٩٥).

منه، وهو معتدل البرودة، يابس.

ذكروا أن أكله يورث فرحًا وسرورًا، وينفع الشقيقة مطبوخًا بالخل، وينفع من الشقوق والعارضة من البرد، ويضمد به مع السويق: على النقرس، ومع إكليل الملك ودهن الورد والسفرجل: لأورام العين الحارة ولأورام الثدى من احتقان دم، ولين بماء.

وهو يعقل البطن: إذا طبخ مقشرًا. أو طبخ بقشره وأزيل عنه ماؤه.

وخاصيته -مع لسان الجمل والهندبا-: يسكن حيرة الدم.

وماؤه: يقوى المعدة، وينفع من الخوانيق.

وهو يولد خلطًا سوداويًا، ويرى أحلامًا ردية.

ويغلظ الدم ولا يجرى فى العروق.

والإكثار منه: يولد الجذام، ويظلم البصر، ويحل الأعصاب، ويولد شر داء الكبد.

ويضر بأصحاب عسر البول والحيض؛ لأنه يمنع درورها.

والمر منه؛ هو: البردى؛ يجذب البول والطمث، ويسهل الدم، وهو رديء فى كل حال.

* * *

الكمون

منه : كرمانى، وهو الشونيز(1).

ومنه: فارسى.

ومنه: نبطى.

ومن الجميع:

بستانى.

وبرى.

ذكروا أن الحمام يحبه، وإذا أردت أن تؤلف الحمام إلى مسكنها فاطرح فيها شيئًا من الكمون قبل أن يخرج يطلب العلف؛ فإنها تزداد حبًّا له.

والنمل تهرب من رائحته.

والكمون حار يابس.

---

(1) فى الطب الحديث: وصف بأنه يثير الشهية، ويكافح التشنج، ويدر الحليب، ويهضم. وفيه أكثر مزايا الأنيسون وخواصه، ولكنه يهيج الأغشية المخاطية، لذا يجب ألا يفرط الإنسان فى تناوله، مسحوقه ينفع فى بعض حالات الصمم ذرورًا فى الأذن، وتفيد ضمادات منه فى احتقان الثدى والخصية.

يشرب مغلى بذور الكمون بمعدل ملعقة فى لتر ماء، ويمزج بمعدل جرام واحد فى قليل من العسل.

يصنع من الكمون شراب يسمى «كوميل» يضاف إلى بعض الأطعمة لإعطائها طعمًا طيبًا. ويستخرج منه زيت لتعطير الحلويات، كما يستعمل فى صنع العطورات، وفى صنع الخبز والكعك والمخللات، ويضاف إلى كثير من المآكل وبخاصة الشرقية القديمة، وفى هولندا يدخل فى صنع الجبن. وفى ألمانيا وغيرها يضاف إلى الفطائر والخبز لتعطيرها.

ينظر: قاموس الغذاء (٦٠٩).

يقتل الدود، ويطرد الريح، ويحلل، فيه تنطيع وقبض.

وإذا غسل الوجه بمائه صفا ونوّر.

وكذلك: أكله بقدر يسير، يدمل الجراحات، ويقطع الرعاف؛ مسحوقًا مع خل، ويمضغ مع ملح.

ويقطع الرائق بعد تصفيته على الجرب الذى فى الجفن، والشيل إذا كشط، وكذلك الفطرة، وقطع الدم السائل من العين.

وعصارة الكمون البرى: تجلو البصر، ويبرأ بها الموضع المقنون من الشعر الذى فى الأجفان؛ فلا ينبت.

وخاصيته: مع صمغ يمنع من تقطيع البول، والمغص، وبول الدم.

ويسقى مع الشراب لنهش الهوام؛ وخصوصًا البرى الذى يشبه السوس.

والإكثار منه أكلًا وطلاءً يصفر اللون.

ويؤخذ الكمون والملح ويجعل أقراطًا، ويترك فى الدقيق؛ ليبقى زمانًا طويلًا؛ لا تصيبه آفة.

* * *

الشونيز

هو الكمون الكرمانى، وهو الأسود.

حار يابس.

يقطع البلغم، جلاء، محلل للرياح والنفخ، ويقطع التواليل، والجلاء، والبهق، والبرص، والنهش، والجرب.

وينفع من الزكام البار البارد؛ خصوصًا مقليًّا مجفولاً فى خرقة كتان.

ويطلى به من صداع بارد.

ويفتح المصفا.

والسعوط به: يمنع ابتداء الماء فى العين.

وشربه: ينفع من انتقاب النفس، ويقتل الديدان.

وإذا طلى السرة به: بدر الحيض.

وهو والماء والعسل: ينفع الحصاة، والحميات البلغمية، والسوداوية.

ودخانه: تهرب منه الحيات، والهوام، وهو ينفع لنهش الرئيلاء.

والإكثار منه: يقتل.

ومنه نوع رديء يعرض منه غثيان، وربما خفت من شدته.

* * *

الكراويا[1]

منه: برى.

ومنه: بستانى.

وهو حار يابس.

يطرد الرياح، ويحفف، وينفع الخفقان، ويقتل الديدان.

وقدر ما يؤخذ منه: درهم.

وهو القردمايا.

حار يابس.

ينقى الصدر، وينفع من السعال عن برد، والمغص، والديدان، والقولنج، ووجع الكلى، وعسر البول، وهو يضر بالطحال.

* * *

---

(١) نبات معمر من الفصيلة الخيمية «Ombelliferes» يتوطن أوربة وغربى آسية، وينتشر فى المناطق المعتدلة من نصف الكرة الأرضية، وقد زرع قبل عهد بحيرات دويلر فى أوربة تلفظ فى الشام «كراويا» والاسم يونانى.

الكراويا جذور غليظة، وأوراق مركبة، وأزهار بيض صغيرة، وثمار قليلة الانثناء.

وفى الطب الحديث توصف بأنها: مغذية، مدرة للعاب ولإفراز العصائر. وطاردة للرياح، مدرة للبول، ولحليب المرضعات، ومغذية. يؤخذ من مغلى بذورها (٥-١٠غ) فنجان، أو من مسحوقها (٠,٥-١غ) عدة مرات فى اليوم، أما من عطرها المستحصل من تقطير البزور المهروسة فيؤخذ من ٢-٦ قطرات توضع على قطعة سكر وتمص تدريجيًا.

تضاف الكراويا إلى الأدوية لمنع المغص الناجم عن هذه الأدوية، وبخاصة الأدوية الهاضمة والملينات. ويفيد عطرها فى النزلات الصدرية الخفيفة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٨٧-٥٨٨).

الفجل[1]

فلاحته كفلاحة السلجم، ويصلحه التحويل كالبقل.

وإذا نقع بذر الفجل بالعسل، وزرعته جاء حلوًا طيب الطعم.

وأقوى ما فيه: بذره، ثم قشره، ثم ورقه، ثم لحمه.

وهو حار رطب.

وغذاؤه بلغمى.

وهو ينبت الشعر فى داء الثعلب. وهو -مع العسل-: يقطع الآثار، والقروح الخبيثة.

وهو يزيد فى اللبن للمرأة، ويقطع الفضلات الرديئة، ويقطع رائحة الثوم.

ويزيد فى قوة الباءة.

وينقى المعدة.

وماؤه: إذا قطر فى العين جلاها.

---

(١) قد ألحقنا فى الخاتمة منافع الفجل؛ فلتراجع.

وفى الطب الحديث: تبين من تحليل الفجل أنه يحتوى على ٨٥٪ ماء، ومواد نشوية ومعدنية قليلة، ونسبة مخفضة من فيتامينات (ب، ب P، ج)، وفى جذوره فيتامينات (أ) و (ج)، والكلسيوم، والحديد، وحمض النيكوتنيك، واليود، والكبريت، والمغنيزيوم، والرافانول (وهو جوهر كبريتى). وقيل فى فوائده: إنه مشه، مضاد للحفر: مضاد للرشح، مطهر عام، وهو يقوى العظام، ويدر البول، وعصيره على الريق يفيد ضد الأحماض الصفراوية، ونوبات الكبد والرمال، وبعد الطعام يعين على الهضم وعلل الصدر. وينفع ضد السعال الديكى، وتخمرات الأمعاء.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٧٢).

وينفع ماؤه أيضًا من الاستسقاء، وبالشرب.

وينفع من نهش الأفعى.

وإذا طرح على العقرب ماتت من ساعتها.

وإنْ لسع العقرب من أكل فجلاً لم يضره شيئًا.

وإن شرب ماءه صاحب اليرقان خمسة أيام زالت صفرته.

وأكله بعد الطعام يهضم ويسهل.

وخاصية ورقه: قبل الطعام يقى، ويولد الرياح، ويفسد الصوت، ويضر بالرأس والعينين، والأسنان، ويكثر القمل فى البدن.

وإذا طليت سلة الحاوى بالنوشادر، والفجل ماتت حياتها.

وبذره: يقوى الباءة أكلاً، وينفع من السموم.

* * *

الريباس

نوعان :

شامى.

وخراسانى.

وهو نبت جبلى، لا ينبت إلا على الصحراء.

قيل : إنه من تأثير الرعد والمطر.

يحكى : أنهم شكوا إلى كسرى من قلة الريباس فى سنة من السنين، فقال -وهو يستهزى بهم-: رشوا بالماء، واضربوا بالطبل حتى يكثر.

وهو ينفع من الحصبة، والجدرى، ويقطع الطاعون.

والاكتحال به يجلى البصر، ويقطع الغثيان، ويمنع من السكم.

* * *

السلق[1]

منه: برى.

ومنه: بستانى.

والبستانى ثلاثة ألوان:

أسود.

وأحمر.

وأبيض.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«متى زبلت أرض السلق بخثى البقر: قوى أصله، وطاب طعمه، وهو لا يتسار إلا بعد التحويل، ويعطش سريعًا، وهو يلفظ ملوحة الأرض

---

(١) استعملت جذور السلق فى الطب عدة قرون، واستعملت أوراقه الطرية فى الأكل، وصف فى الطب الحديث بأنه مرطب، ملين، مدر للبول خفيف. ظهر فى تحليله أنه يحوى فيتامينات (أ) و (ج)، ومعدن الحديد، وهو قريب الشبه بالإسفاناخ من حيث احتواؤه على آثار معادن أخرى.

يستعمل مغليه (٢٥-٥٠ج) فى لتر ماء ضد التهابات المجارى البولية، والإمساك، والبواسير، والأمراض الجلدية (شربًا).

ويستعمل طبيخ أوراقه كمادات - من الخارج - على البواسير، والقروح، والحروق، والخراجات، والدمامل، والأورام.

وينقع (١٥ج) من أوراقه فى لتر ماء ويشرب ضد كسل الكبد، واضطرابات مجارى البول والإمساك.

ويؤكل ورقه مطبوخًا - وحده أو مع البندورة - فيكون مرطبًا، ومطهرًا ومدرًا للبول، ونافعًا فى التهاب المثانة، وهو مغذ ومقو لاحتوائه على الحديد والكلس وبعض الفيتامينات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٩٢).

المالحة إذا زرع فيها مرارًا».

وهو حار يابس؛ فيه رطوبة، وفيه تنقية، وفيه تحليل وتفتيح.

وينفع من داء الثعلب، والكلب، والحران، والثواليل: إذا طلى بمائه، ويقتل القمل، ويغسل به الرأس: فتذهب نخالته، وانتشار الشعر.

وإن بطحته بعثارته أزاله.

ويطلى به القوباء مع الغسل تزول.

ويفتح سدد الكبد والطحال.

والأخضر: يعقل البطن؛ خصوصًا مع العدس.

والصافى: يلين البطن.

والمسلوق: إذا طحن عقد البطن.

ويحتقن بمائه لإخراج الثفل، وهو ينفع من القولنج مع المريء والتواليل، وهو رديء الكيموس[1]، يمغص، ويولد النفخ، ويحرق الدم، ومتى ألقى فى النبيه جعله خلًا.

* * *

(١) وهو الخلاصة الغذائية، وهى مادة لبنية بيضاء صالحة للامتصاص، تستمدها الأمعاء من المواد الغذائية فى أثناء مرورها بها.

البصل[1]

وإذا حول البصل نتج، وإذا زرعه الإنسان وهو حاقن أو حاقب فسد، ولا ينتج.

وإذا أردت قشر بذره ليحيي ثمرته: حسنه.

---

(١) وفى الطب الحديث وصف البصل بأنه: ينقى الدم وينظم دورته، ويدر البول، ويزيل الأرق، وينفع فى تضميد الجروح والدمامل، وبعض أمراض الكبد والكلى.

وتبين من الأبحاث الجديدة أنه فى طليعة النباتات التى تقتل الجراثيم، وبخاصة جراثيم التيفوس، وأبخرته تقتل جراثيم الجروح الملوثة، وعصيره يقتل الأعشاب الطفيلية.

وذكر الطبيب العالم (جورج لاكوفسكى) فى مجلة «كل شىء» العلمية الفرنسية أنه: حقن بمصل البصل كثيرًا من المرضى، ولا سيما مرضى السرطان؛ فحصل على نتائج حسنة جدًا، وقال:

إن مصل البصل المستخدم فى الحقن الجلدى صعب الاستحضار، ولذا أنصح باستبدال الحقن تحت الجلد بحقن شرجية تعمل من عصير البصل المستخرج بالضغط أو بالسحق أو بوسيلة أخرى، والذين يستطيعون هضم البصل النىء دون عسر فليأكلوه مع الخبز والزبد، أو مع السلطة، أومع الفجل والزيتون وغيرهما.

وقد ذكر لى أن طوال الأعمار يكثرون فى البلدان التى يكثر فيها آكلو البصل، وأن مرض السرطان يكاد يكون غير معروف فيها، ولا سيما فى بلغاريا حيث يكثر المعمرون، وقد كانوا يعزون طول العمر فيها إلى اللبن الرائب، مع أن أهالى قفقاسيا وبعض جهات روسيا يأكلون هذا اللبن ولا يبلغون معدل العمر الطويل فى بلغاريا، ولذا اعتقد أن التعمير فى بلغاريا يعود إلى أكل الخضراوات والفواكه النيئة ولا سيما البصل، واللبن الرائب، والخبز الكامل.

وقد ورد إلىّ كتاب من الأستاذ «ستامانوف» من جامعة صوفيا يؤيد فيه رأيى، ويذكر أن الفلاحين فى بلغاريا سلموا من السرطان، وما أعلم بلدًا فى الدنيا يفوقنا فى أكل البصل الذى نتناوله نيئًا مع الملح والفلفل والخبز والثوم.

وجاءنى من أحد أساتذة الطب فى لشبونة: أن مشاهداته وتجاربه دلته، على =

وكلما كان نزوله فى الأرض أكثر كان أحسن.

وإذا أردت طعمه يكون حلوًا فازرعه فى زيادة القمر، وهو متصل بالزهرى، أو ازرعه وقت غروب الثريا، أو الطخ بذره بالعسل قبل أن تزرعه ثم ازرعه؛ فإنه يجيء حلوًا جدًا.

وجيده: الرمانى الأبيض الريان.

وهو حار يابس.

والأطول منه أحرق من المستدير.

والأحمر أحرق من الأبيض.

والأبيض أحرق من المطبوخ، وهو ملطف مقطع، يحمر الجلد، ويخدم الدم إلى خارج الجسد كالخردل.

= أن البصل يبرئ من الزهرى، إذا أخذ بمقادير كبيرة، وكتب إلى مهندس كبير بمثل ذلك.

وأعلن -أخيرًا- أن أحد العلماء الأمريكيين أنتج عقارًا من البصل ثبت أنه يشفى أمراض الالتهاب الرئوى، والحمى القرمزية، وبعض الجروح.

ويقول هؤلاء العلماء: إن البصل يحتوى على كمية وافرة من المواد التى تفوق فى تأثيرها البنسلين والأوريومايسين وغيرهما من العقاقير الجديدة التى تفتك بالجراثيم.

فوائده الغذائية:

أما فائدة البصل الغذائية فهى تفوق فائدة التفاح، وفيه عشرون ضعفًا من الكلسيوم الموجود فى التفاح، وضعف ما فيه من الفوسفور، وثلاثة أضعاف ما فيه من فيتامين (أ) والحديد. وفيه الكبريت، وفيتامين (ج)، ومواد مدرة للبول والصفراء، وملينة، ومقوية للأعصاب، ومغذية للقدرة الجنسية، ومؤثرة فى القلب ودورة الدم، وفيه مادة «الغلوكونين Glukonin» التى تحدد نسبة السكر فى الدم؛ وهى تعادل الأنسولين فى مفعوله.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٩-٦٠).

ويزيد فى الباءة.

وينفع من تغير المياه، ويفتق الشهوة، ويلين الطبع، ويحسن اللون، ويجلو البصر، ويهيج خروج الشعر.

وإذا قطر ماؤه فى الأذن: نفع من الطنين، والماء، والقيح.

وإذا اكتحل بعصارته: نفع من ابتداء الماء فى العين والبياض.

وإذا دق البصل وعجن بالعسل ووضع على الصفراء الغليظة، والقوب، والبهق، والبرص: قطع ذلك كله.

وينفع من داء الثعلب طلاء، ومن عضة الكلب مع الهندباء، ومن سم الحيات، ويدفع ضرر ريح السموم.

وهو يضر أصحاب الأبدان الرطبة، ويولد الريح، والنفخ، والعطش، ويخبث النفس.

والإكثار منه يجذب أفواه البواسير.

حكى عن معاوية : أنه وفد عليه وفد؛ فقدم إليهم الطعام، ثم دعا بالبصل، فقال: «كلوا من هذا؛ فإنه قد أكل قوم، فجاءوا أرضنا؛ فضرهم ماؤها».

ومن عجيب أمره : إذا أردت تقصيره، فاغرس سكينة فى بصلة، واتركها على رأس السكين ساعة؛ فإنه لا يتأذى برائحته.

* * *

الثوم[1]

منه برى.

ومنه بستانى.

وفيه صنف فيه لسان برأس واحدة.

---

(١) الثوم فى الطب الحديث:

تستعمل من الثوم - فى المآكل وفى الطب - فصوصه البيضية المحدبة الظهر، ولدى تحليلها تبين أنها تحتوى على ٢٥٪ من زيت طيار فيه مركبات كبريتية، كما يحتوى على ٤٩٪ بروتين، و ٠,٢ دهن و ٢٢ فحمائيات، و ٠,٤٧٪ أملاح، و ٦٠٪ ماء.

ولدى إجراء التجارب عليه ظهر أنه: مطهر معوى، ومنبه معدٍ، موقف للإسهال الميكروبى (يؤكل بلعًا على الريق، أو يستعمل فص أو فصّان تحميلة) يؤكل مع اللبن الرائب - لتطهير الأمعاء ومعالجة السعال، والربو، والسعال الديكى، وهو يطرد الأرياح، ويفيد الأعصاب، وينشط القوة الجنسية، ويفيد دهونًا فى أمراض الصدر وصعوبة التنفس، وسقوط الشعر (تقطع الفصوص وتوضع فى وعاء وتُغطى بكمية من الفازلين أو الدهن النقى، ويغطى الوعاء، ويوضع فى ماء ساخن مدة ساعتين، ثم يهرس ويمزج جيدًا؛ فيكون منه مرهم يدهن به مكان الألم).

والثوم معرق، ومدر للبول والطمث، ومطبوخه بالماء أو الحليب يفيد - شربًا - فى الحصى الكلوى والمغص، ويستعمل لخفض ضغط الدم فص واحد على الريق يوميًا (وكان الفراعنة يدقونه فى الزيت ويتركونه مغطى فى الشمس أربعين يومًا ويتناولونه - باعتدال - لتصلب الشرايين وضغط الدم). واستعمل عصير الثوم فى حالة السل الحنجرى شربًا، والسل الرئوى نشوقًا، كما وصف مع الخل المعقم ضد الجروح وإنتاناتها، ولإثارة العطاس، وكواق من الطاعون، وقاتل للجراثيم، وقضمه ببطء يمنع انتقال عدوى الرشح، ويحفظ البلعوم واللوزتين من الالتهاب، ويمنع تجمع الكولسترول على جدران الشرايين، ويطرد الديدان. وأخذ مئة جرام منه مع ٢٠٠ ج من الماء و ٢٠٠ ج من السكر؛ لشفاء أوجاع المعدة والأمعاء الناتجة عن الإسهال. وفى حالة =

وهو يزرع ثم يحول، وأحواله فى زرعه كالبصل، وإذا زرعته فى الأيام التى يكون فيها القمر تحت الأرض، لم يوجد له رائحة.

وهو حار يابس، يسخن إسخانًا قويًا.

وهو يضر بالمجرورين.

= السعال الديكى يفيد دهن أسفل الرجلين والعمود الفقرى بمسحوقه، ومسحوقه يوضع لبخات على مسامير الرجل فيزيلها. ويحضر منه مستحضر طبى معروف باسم «الأنيودول» «يستعمل من الخارج كمحمر ومهيج للجلد». ويستعمل الثوم بمفرده، أو مع البقدونس وزيت الزيتون لطرد الحصى والرمل. ويصنع منه شراب يستعمل ضد السعال (تقشر فصوص الثوم وتقطع ويضاف إليها ملعقتان من العسل الأسود ويترك مدة ثلاث ساعات ثم يصفى ويحفظ لاستعماله عند اللزوم).

هذا، وقد أعلن الطبيب الأستاذ «هانزرويتر» الألمانى أنه تأكد له أن الثوم ينقى الدم من الكولستيرول والمواد الدهنية، وأنه يقتل الجراثيم التى تسبب السل والدفتريا، وفى بعض الحالات كان أشد فعالية من البنسلين وبعض المضادات الحيوية.

وجاء فى نتيجة أبحاث حديثة أجراها علماء روس: أن الأبخرة المتصاعدة من الثوم المقشر أو المقطع تكفى لقتل كثير من الجراثيم دون حاجة إلى أن يلمسها الثوم، وشاهدوا أن جراثيم الزنتارية والدفتريا والسل تموت بعد تعريضها لبخار الثوم - أو البصل - لمدة خمس دقائق، كما أن مضغ الثوم مدة ثلاث دقائق يقتل جراثيم الدفتريا المتجمعة فى اللوزتين. وأكل الثوم - أو استنشاق رائحته - ينفذ إلى الدم بطرق المعدة أو التنفس، ويظل محتفظًا بتأثيره فى إبادة الجراثيم بضع ساعات، كما له تأثير فى الجراثيم التى تسبب تقيحات الجروح، والالتهابات والأمراض التسممية.

وكما للثوم هذه الفوائد الكثيرة التى ذكرت، فإن الإكثار منه يؤدى إلى أضرار؛ منها: زيادة ضغط الدم، الضرر للنساء الحاملات، الضرر للأطفال لمفعوله الكاوى، ولذا ينصح باستعماله بمقادير معتدلة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٣٣-١٣٤).

وهو يولد دمًا مراريا أصفر حارًا للدماغ، ويخرج إلى السواد بسرعة.

وهو ينفع أصحاب الأمزجة الباردة الرطبة.

وينفع أصحاب الأبدان المسرفة من الوقوع فى الفالج.

ويجفف المنى.

ويفتح السدد، ويحلل الرياح، ويطلق البطن، ويدر البول.

ويقوم فى لسع الهوام فى جميع الأوجاع الباردة مقام الترياق.

وإذا دق وعمل منه ضماد بشراب، وجُعل على نهش الحيات ولسع العقارب: نفع منها.

وإذا أكل أخرج حب القرع، ومنع عضة الكلب.

ويصفى قصبة الرئة.

ويمنع السعال القديم إذا أكل مشويًا أو مسلوقًا أو نيئًا.

وإذا دق وعجن بخل، ووضع على الأعضاء التى بها رطوبة غليظة: حللها ولطفها.

وإذا دق مع الخل والملح وبالعسل ووضع على الضرس المأكول: نفعه.

وإن طبخ ورق الصنف والكندر، وأُمْسِكَ ماؤه فى الفم: منع من وجع الأسنان القارص من البرودة والرطوبة.

وكذلك إذا سُوّى فى النار، ووضع على الضرس المأكول، ودلك به الأسنان.

وهو يقطع العطش العارض من البلغم المتولد.

وإذا حرق، وعجن بالعسل النحل: نفع من داء الثعلب، والبهق،

والقوب، والبثور ألبتة، وقروح الرأس من الرطوبة، والجرب المتقرح.

وإذا احتقن به: منع من عروق الإنساء.

وأكله: يخرج العلق، ويصفى الحلق.

وورقه: يمضع ويجعل على العين الرمدة: يكون أنفع لها من كل درور.

ومَنْ أكله على الريق لا يضره سم، ولا لدغ.

وهو ينفع من تغير المياه.

ويرفع الحكاك عن المعدة إذا احتمل بشيء منه.

ومتى أردت أن تعلم أن المرأة بكر أو ثيب فاخلط الدم المدقوق بالعسل، ثم دعها تتحمل منه، فإن أصبحت وجدت رائحته فى فيها فهى بكر، وإلا فهى ثيب.

وهو يزيل البخر الذى لا يقبل العلاج.

يقولون : إن الثوم درياق أهل البر؛ إلا إنه مقرح للجلد، مضعف البصر، مصدع، معطش.

والبرى أحد وأقوى من البستانى فى الحرارة؛ فيسخن، ويقوى الأعضاء الباطنة، ويدر الطمث، والبول.

وإذا دق وهو طرى وشرب ماؤه نفع من نهش الهوام، ومن الأدوية القتالة.

وإذا شرب منه مثقالان فى عسل نفع من لدغ العقارب. والأفعى، ومن عسر البول العارض من الرطوبة الغليظة، وينقى الصدر من الكيموس الغليظ، ويلصق الجراحات الخبيثة إذا وضع عليها.

* * *

الكبر

هو أصل الخردل.

ومنه: برى.

ومنه: بستانى

وأجوده البستانى.

وهو حار يابس.

وهو محلل جدًا، يحلل الخنازير.

يرد الصلابات والقروح، وينفع من عرق الإنساء، وأوجاع الكبد، والورك.

والمملوح منه ينفع من الريق، وهو أنفع شيء للطحال مشروبًا، وضمادًا بدقيق.

والكثير منه يسهل الخلط الحامى، ويدر الحيض، ويقتل الحيات والديدان.

ويزيد فى الباءة.

وهو ترياق للسموم.

والمتخذ منه بخل يفتح سدد الطحال، ويخلل، وينقى بلغم المعدة.

وقشور أصله نافع من عرق الإنساء، ومن الفالج والجدرى.

ويعض على قشوره للسن الوجعة سيما إذا كان رطبًا.

ويقطر ماؤه فى الأذن الذى فيها دبيب فيقتله.

ويطلى به على البهق.

وخمرته توضع فى العصير فتحفظه من العليا.

ومنه نوع ينتن الفم، ويورم اللثة.

* * *

الخردل[1]

منه: برى.

ومنه: بستانى.

وأجوده البستانى.

وهو حار يابس.

يحلل من رطوبات الرأس والمعدة، ويخفف اللسان؛ الذى فيه ثقل، كفى فى العصير منع من الغليان، ويحل على بعض المذاهب.

وإذا وضع على الرأس المحلوق نفعه من النسيان، ومن العارض فى موجز الرأس، وإذا صب على رأس صاحب النسيان نفعه.

وإذا مضغ وتغرغر به يقى رطوبات الدماغ.

---

(١) يستفاد من الخردل فى الطب: كمنبه للهضم، ومدر للعاب،ومقىء ومعرق، وذلك بجرعة ملعقة كبيرة فى كأس ماء ساخن تعطى فى حالات التسمم، وتنبه القلب. ويستعمل من الخارج لزقة فى الروماتيزما المفصلية، والالتهاب الرئوى، والآلام العصبية، وفى حمامات القدم ضد الزكام والنزلات الشعبية.

وزيت بذور الخردل يستعمل فى تخدير أعصاب الجلد لإزالة الشعور بالألم فى موضعه، ويستعمل مسحوق الخردل لزقة لتخفيف احتقان الدم والرئتين، وهو يخرش المعدة إذا أخذ داخليًا فيضاف إليه الخل لإصلاحه - والخل معقم جيد - بنسبة ٤٠ قطرة فى لتر ماء -يغسل به الجلد فلا يخرشه. والقليل منه يفتح الشهية، وينشط الهضم، وهو يفيد فى أمراض الشعر والجلد إذا استعمل مع الغذاء بنسبة ضئيلة.

يسمح باستعمال الخردل - بكميات قليلة - لجميع الأشخاص ذوى الهضم السليم، ويمنع عن المصابين بعسر الهضم، وأمراض الكبد، والقلب، والروماتيزم.

ينظر: قاموس الغذاء ص(١٩٨).

وإذا دق واستنشق به: يهيج العطاس.

وهو ينفع من الصرع، ومن ورم الطحال، ويلين البطن، ولا يدر البول.

وإذا دق وعجن بخل ولطخ به البرص والجرب: أذهبه.

والقولى كذلك.

وإذا دق وضرب بالماء، وخلط العسل النحل به: أزال غشاوة العين.

وإذا قطر ماؤه فى الأذن: نفعها.

وإذا خلط بالتين ووضع على الجلد إلى أن يحمر: وافق عرق الإنساء، وينفع من وجع المفاصل، وداء الثعلب.

وشربه على الريق يزكى الفهم.

وهو يحلل الأورام والخنازير.

ويهيج الباءة.

وينفع من الحميات العتيقة.

وهو نافع لجميع الأوجاع الحادثة من اختراق البلغم، ويجذبه من عمق البدن إلى ظاهره.

وقدر ما يؤخذ منه: مثقالان.

والبرى ويولد خلطًا رديًا، وجميعه يعطش، ويفرع بالدماغ.

* * *

ملوخية[1]

أجودها : الأخطر العظيم الورق، الأحمر القضبان، وتسمى: الملوكية.

وهى باردة نافعة.

تنفع من الإلهاب إذا ضمد به الصدر والمعدة.

وينفع سيلان الطمث، واختلاق الطمث.

وينفع من الصداع.

وأوجاع العين من الحرارة: إذا ضمد بها مع دقيق الشعير.

وهى تفتح سدد الكبد، والمرارة إذا شرب من مائها ثلاثون درهمًا.

وقيل: إنها تضر بالمثانة.

---

(١) تحتوى الملوخية على: ٧٤,٢% من الماء، و ٢٠% من المواد الضرورية، و ٤,٥% من البروتين (الخضراء) (والجافة ٢,٨٨%)، و ٠,٤١% الخضراء والجافة، و٢,٤٤% من الدهن، و ٨,٠٢% الخضراء و ٤٧,٩٨% الجافة من ماءات الفحم، و ١,٧١% الخضراء و ١٠,٢١% من الألياف، و ٢,٧٦% الخضراء، و١٦,٤٩% الجافة من الرماد.

وفى كل مئة غرام منها ٣٩٣ ملغ من الكلسيوم، و ١٣٧ ملغ من الفسفور، و ١٣٥ وحدة دولية من فيتامين (أ) (الخضراء) والجافة ٢٥٨ وحدة دولية، و ١,٠٦ ملغ من حامض النيكوتنيك الواقى من البلاغرا. وفيها مقادير جيدة: من الكلسيوم، والحديد، والبوتاسيوم، والصوديوم، والألمونيوم، والمنغنيزيوم والكبريت، والكلور، وفيتامين (ج)، وتعطى المئة جرام منها ٨٠ حروريًا.

وفى بذورها مادة سامة هى «الكوركورين» التى ترجع إليها مرارة الملوخية الصغيرة. وهذا ما يسبب الإسهال العنيف لآكل البذور.

تفيد البذور فى علاج بعض الأمراض الجلدية خارجيًا.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٧٠٨-٧٠٩).

الفرفخ

وهو البقلة الحمقاء، وهو الرجلة[1].

وأجودها: العريض الورق.

أنفع ما فيها وهى باردة رطبة، قابضة.

تنفع نزف الدم.

وعشرة دراهم من مائها يقمع الصفراء.

ويحك بها التواليل فيقلعها.

ويضمد بها الحمرة والأورام الحارة المحرق فسادها، ويذهب وجع الضرس.

وعصارتها: تمنع من نزف الدم، والكبد والمدة الجاريين شربًا وضمادًا.

ويحقن بها شجج الأمعاء، والإسهال.

وتنفع من الحميات الحارة، وتضر بالباءة، وهى لا توضع على شيء من القروح إلا نفعته.

---

(١) نبتة سنوية عشبية لحمية من فصيلة «الرجليات Portulacees» ذوات الفلقتين كثيرة التويجات تعرف فى دمشق باسم «بقلة» وفى لبنان «فرفحين وفرفحينة» والأسمان من اللغة السريانية، وفى بعض معاجم اللغة العربية تسمى «الفرفخ والفرفخة، والبقلة المباركة»، والرجلة (فى مصر). وسميت «البقلة الحمقاء» لأنها لا تنبت إلا فى مسيل الماء فيقلعها السيل ويذهب بها.

للبقلة أنواع عديدة، والتى تؤكل هى «البقلة الحمقاء» التى تزرع بذورها الدقاق، أو تنبت عفوًا، والجزء المأكول منها هو أوراقها التى تدخل نيئة فى السلطة أو الفتوش وغيرهما، كما تطبخ مع اللحم.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٨٠).

ومن نام عليهما فى الفراش لا يرى شيئًا فى الأحلام.

ونديها إذا أضيف إلى الخل وشربه الإنسان صبر على العطش طويلاً.

والإكثار منه: يقطع شهوة الجماع.

* * *

فصل: فى البقول الصغار

النعناع[1]

هو خمسة ضروب:

منه: الفوتنج.

وهو: جبلى.

وصخرى.

وبرى.

---

(١) وعرف الطب الحديث خواص النعناع ومنافعه، وتأكد له أنه: مسكن، مهدئ، هاضم، مقو، مانع للقىء، مزيل التشنجات، مرطب، منعش.

وقد أمكن استخراج خلاصة منه بتقطير أوراقه. وأزهاره تؤخذ من الداخل لتهدئة الجهاز العصبى، ومكافحة آفات المعدة وجهاز الهضم، والتسممات كلها، وعاهات الكبد والمرارة، والأمعاء، وضد الخفقان، والدوخة، والوهن، وطفيليات الأمعاء، والمغص.

ويؤخذ داخليًا: منقوع ملء ملعقة صغيرة من أوراق النعناع فى كأس ماء مغلى ثلاث مرات فى اليوم. أو تؤخذ من نقطتين إلى ثلاث من خلاصة النعناع فى كأس ماء مع سكر، عدة مرات فى اليوم.

ويؤخذ خارجيًا: ضد الربو، والتهاب القصبات، والتهاب الجيوب، والحساسية، والجرب؛ بغلى نعناع جاف (١٥-١٨ج) فى لتر ماء مدة ٥ دقائق، ويستنشق البخار من الفم والأنف، ويشرب من المغلى أربعة كؤوس فى اليوم مع السكر أو العسل.

والزيت الطيار الذى يستخرج من النعناع - ويسمى المنتول «Le menthol» يستعمل-أيضًا- خارجيًا فى فرك أمكنة الآلام الروماتيزمية به.

ويجب أن نذكر أنه لا ينبغى الإفراط فى تناول أكثر من (٢٥) قطرة من «المنتول» فى اليوم، لئلا تحدث أضرار يمكن تجنبها بالتقيد فى تناول المقادير المحددة فى الوصفات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٧٣٢-٧٣٣).

ونهرى.

وبستانى.

وكلها فوتنج.

فالجبلى والبرى كلاهما واحد.

والنهرى؛ هو: الثمام.

والبستانى؛ هو: النعناع، وهما واحد.

ولما ثقل الثمام من شطوط الأنهار إلى البساتين صار نعناعًا، ونقص ريحه، وكثر ورقه، وتحول حتى صار قدر أربع أصابع.

وتحويله بأن تأخذ عيدانًا من الأرض، وتطمر لتخرج العيون من الفروع التى بها.

وهو حار يابس.

قوته سخنة قابضة مانعة، وهو ألطف البقول المأكولة جوهرًا.

وإذا ترك منه طاقات فى اللبن: لم يتجبن.

وعصارته: تنفع من سيلان الدم من الباطن.

وهو مع السويق: يضمد به الدبيلات.

ويضمد به الجبهة للصداع: مع سويق الشعير.

وهو يمنع صدق الكلام، ويعقد اللسان.

وإذا ضمد به الثدى: سكن ورمه.

ويقوى المعدة، ويسكنها.

ويسكن الفواق الكائن من امتلاء، ويهضم: إذا أخذ منه اليسير،

ويتخم: إذا أخذ منه الكثير.

ويمنع القيء البلغمى، والدموى.

وينفع من اليرقان.

ويعين على الباءة.

ويقتل الديدان.

وإذا احتملته المرأة قبل الجماع: منع الحبل.

وإذا شرب منه طاقات بحب رمان: سكن الهيضة، ونفع من المغص، ومن عضة الكلب.

والإكثار يحدث الحلة فى الحلق، ويولد ريحًا، ويضر بالسفل.

* * *

الزعتر[1]

هو مريع النبات، بعيد من الآفات.

ومنه: برى.

ومنه: بستانى.

والبستانى نوعان.

طويل.

وعريض.

وهو أقوى عقلاً من مدور الورق

وأجوده: البرى الصغير الورق.

---

(١) وفى الطب الحديث وصف السعتر بأنه يفيد فى آلام الحلق والأنف والحنجرة وفى معاجين الأسنان. يطهر الفم وينبه الأغشية المخاطية ويقويها، ويعطى لتنبيه المعدة وطرد الغازات، وتلطيف الإسهال والمغص. ويزيد فى وزن الجسم؛ لأنه يساعد على الهضم وامتصاص المواد الدهنية، وأكله مع اللحوم والجبن والزبد يسمن، وطبيخه مع التين يفيد الربو وعسر النفس والسعال، وإذا أخذ مع الخل ازداد مفعوله فى طرد الرياح، وإدرار البول والحيض، وتنقية المعدة والكبد والصدر، وتحسين اللون، ومضغه يسكن وجع الأسنان ويشفى اللثة المترهلة، وغسل الرأس بمنقوعه يقوى الشعر ويمنع سقوطه.

وإضافة (٥٠) جرامًا من السعتر إلى أربعة لترات من الماء والاغتسال بها يزيل التعب العام، ويخفف آلام الروماتيزما، والمفاصل، وعرق النسا. وعلك السعتر يخفف إزعاجات الخناق، والتعب النفسى، والربو، والغدة الدرقية. وتناول ست كاسات من مغلى السعتر ينفع للسعال الديكى.

والسعتر فى الغذاء يستعمل تابلا لفتح الشهية، ولتطييب رائحة الطعام، ويضاف أخضر أو يابسًا إلى الحساء والسلطة والصلصات، وإلى الفطائر لتعطيرها.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٢٧٣).

وهو حار يابس، محلل، ملطف.

يسكن وجع الضرس إذا مضغ.

وينفع من أوجاع الوركين والكبد والمعدة، ويخرج الديدان، وحب القرع، ويدر الطمث، والبول.

ويشهى الطعام، ويحلل الرياح.

وقدر ما يؤخذ منه: مثقال.

وأكله: ينفع من غشاوة البصر الحادث من رطوبة.

ودهنه: ينفع الصدر والرئة.

ويمنع من لسعات الحيات؛ لاسيما البرى منه.

وذكروا أن القنفذ وابن عرس إذا تناهشا مع الأفاعى والحيات: تعالجا بأكل الصعتر البرى، والزعتر يضر بالأزبنة.

* * *

الإسفاناخ[1]

من أراد جودته فليحوله بعد زرعه؛ فإنه يقوى؛ لاسيما بعد زرعه.

وأجوده: المطمور.

وهو بارد رطب.

يلين، ينفع من السعال فى الصدر، ويقمع الصفر، ويلين الطبع.

وينفع أوجاع الظهر الدموية.

وهو سريع الانحدار، ويضر بأصحاب الأمزجة الباردة.

فصل

فى حشائش مختلفة الألوان والأنواع: تطيب النكهة، وتزيل البخر، وتفرح القلب، وتذهب الخفقان، وتنفع من الجرب السوداوى، ويقتل العقرب، ويصفى الذهن.

* * *

---

(١) يحتوى (الإسفاناخ) على كمية كبيرة من الحديد، ففى كل مئة غرام منها ما بين ٤٠ إلى ٥٠ مليجرامًا من الحديد، كما يحوى النحاس والكوبالت.

وفى الإسفاناخ كذلك كميات من الفوسفور، وأملاح البوتاس، والكبريت، والكلور، والنحاس، والمنجنيز، والكلس، وهو غنى باليخضور، وفيتامين (أ)، وفيتامينات (ب). وفيها عدة حوامض ومواد آزوتية - وهذا ما يجعلها مضرة بالكلى، وغير صالحة للمصابين بأمراض المفاصل والروماتيزم والنقرس.

يفيد الإسفاناخ الأطفال لوفرة الحديد فيها، والفيتامينات، واليود، والأملاح المعدنية، ثم لسهولة هضمه؛ لأن أليافه تذوب كلها، وكذلك يفيد المصابين بالإمساك، وبالبدانة، وأملاح المنغنيز الموجود فى الإسفاناخ تعطيها خصائص مطهرة وملينة، ولا تترك بقايا لها فى المعدة، ولا تسبب السمنة. =

حب الرشاد[1]

حار رطب، وأكله يزيد فى الذهن، والتذكار.

ويهيج الباءة.

وعصارته: تهيج الشعر، وتحفظه.

وتنفع من الجرب المقرح، ومن عرق الإنساء، والقوب ومن نهش الهوام؛ شربًا، وضمادًا: مع العسل.

وإذا دخن: طرد الهوام.

وإذا داومت الحبلى أكله سقط جنينها.

* * *

= ولذا يعتبر غذاء حسنًا للناقهين، والمسنين، وقليلى الحركة، والمنهوكين، بشرط أن تكون كلاهم سليمة وبحالة جيدة، وغير مصابة بعوارض روماتيزمية، ويمنع الإسفاناخ عن هؤلاء، وعن المصابين باضطرابات الصفراء فى الكبد، وكذلك عن الذين يشكون من الحصى والرمال، ومن عسر الهضم.

ينظر: قاموس الغذاء (٢٦).

(١) بقلة سنوية من الفصيلة الصليبية تزرع وتنبت برية وحبها يسمى حب الرشاد.

حسك[1]

هو عشب يضرب إلى الصفرة، وله شوك مدحرج.

ينفع من قروح اللثة الغليظة.

ويزيد فى الباءة.

ويفتت الحصا.

وينفع من عسر البول، والقولنج.

ويشفى من شرب السموم القتالة.

وإذا رش طبيخه فى البيت: قتل البراغيث.

وإذا رش فى جحر الحية: هربت منه.

وكذلك: إذا رش شوكه فى جحرها.

* * *

(١) نبات له ثمرة خشنة تغلف بأصواف القمح وأوبار الإبل.

حندقوق[1]

ينفع من نهش الهوام طلاء.

وعصارته: تنفع من ظلمة البصر شربًا واكتحالاً.

وينفع من الصرع، ووجع الحلق، والخوانيق.

وورقه، وبذره: يهيجان الباءة، وصاحب حمّى الغب يسقى من ورقه ثلاث ورقات، أو من بذره ثلاث حبات فيصبر على الحمّى أدوارها أو أربع.

وبذره: ينفع لنهش الهوام، ويورث الجرب.

* * *

(١) الحندقوق: جنس نباتات عشبية سنوية تنبت برية وتعد من الأعلاف وهى بالعربية: الذرق.

خربق

هو نبات؛ ورقه كورق اللب، وشكله كشكل العناقيد.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا غرست فى البستان قضبان الخربق مات ما فيها من البراغيث؛ فإذا زرعتها فى أى بذر كان لا يقربه الطير.

وإذا دخنت به فى البيت: هرب منه البق، والهوام، والبراغيث، والذباب.

وإذا سحقته وجعلته فى الماء ورششت به البيت: لم يقع عليه ذبابة إلا ماتت.

فإن جعلته فى العجين وتركته وأكله الفئران: ماتوا كلهم.

وإن دفنته مع الكبريت، ودفنته فى أجحرة النمل: هربت منه.

وإن طليت به اللحم، وتركته للسباع تأكله: اصطيدت بسهولة.

وهو سم قاتل لجميع الحيوانات.

وإذا نثرت الخربق على أصل كرمة: صار شرابها مسهلاً.

وهو يزيل البهق، والتواليل.

واستقراعه: يمنع من البرص.

وإذا طبخ بالخل، وقطر فى الأذن: نفع من الدوى، وقوّى السمع.

وإذا تمضمض به: سكن وجع الأسنان.

* * *

سوكران

هو نابت؛ ساقه كساق الرازبانج، ورقه كورق القثاء، وبذره كاليانسون، وله زهر أبيض.

يطلى به موضع النتن؛ فيمنع نبات الشعر.

ويضمد به ثدى النساء فلا يعظم.

وينفع من نزف الدم.

ويجهر الدم.

ويمرج به أعضاء المنى فيمنع من الأحلام.

وهو سم قاتل لجميع الحيوانات.

أجوده: الحجازى.

وهو حار يابس، يسهل الصفراء والسوداء، وينقى الفضول.

وقدر ما يؤخذ منه: خمسة دراهم.

وقيل: إنه يضر بالمثانة.

* * *

خطمى[1]

حار يابس، محلل.

والمقشور منه يطلق البطن.

وغير المقشور يعقد البطن.

ويطلى على البق بالخل، ويجلس فى الشمس فينزله.

وينفع من الخنازير طلاءً؛ سيما مع الزيت.

وورقه: يدق مع الكبريت والشحم.

ويوضع على لدغ الحية والعقرب؛ فينفعه.

هو الأستوان.

وأجوده: الغليظ الأخضر، الضارب إلى الصفرة والحمرة.

* * *

(١) نبات من الفصيلة الخمازية، كثير النفع، يدق ورقه يابسًا، ويجعل غسلا للرأس فينقيه.

الملس

وهو حار بالغ فى التجفيف، يحلل النفخ، والرطوبات، وضماده نافع، لآلة العصب.

وهو يجمد اللبن الذائب، ويذيب اللبن الجامد.

وإن سقى منه كل يوم درهمين ونصف مع سكرجة وخيار شنبر سبعة أيام: نفع أصحاب الملنخوليا والجذام.

وثلاثة دراهم شربًا: يسهل السوداء والبلغم والليموسات المائبة.

ويطبخ من مرق الديوك أو السمك والبقول للقولنج.

وهو يسهل بغير نقص، ولا كرب، وتجفيفه أكثر من قبضه.

وهو يقطع نزف الدم، ونفثه، ويذهب اللحم الزائد. ويقوى العين، ويذهب رمصها ووسخها؛ لاسيما المحترق المغسول.

وإذا سخن وتسوك به قلع الخفر من الأسنان.

وهو يجلو الأنجار، والقروح، ويقوى القلب، وينفع قروح الأمعاء، وعسر البول، وجميع علل المعدة.

ومن خواص جوهره: إذا علق من توجعه معدته: نفعه.

ويجعل مثل القلادة، ويقلد به، ويضر بأصحاب الكلى.

وبدله وزنه أفتيمون، ونصف وزنه تمر هندى.

* * *

كسبرة بير[1]

أجودها الأخضر؛ الذى عودها مائل إلى السواد، وهى معتدلة فى الحر والبرد.

وثلاثة منها: يسهل السوداء بقوة، والبلغم.

وقيل: إنها تسهل الطبع.

ورماده: يطول الشعر ويمنع من انتشاره، وينفع من الحرارة والجرب، وينقى الرئة والفضول الغليظة، ويمنع من اليرقان، والطحال، ويدر البول والحيض، ويفتت الحصى، ويقطع التعب والبشيمة، وينفع من عضة الكلب والحيات، وغيرهم من النهوش والهوام.

وينفع مع شراب من سيلان الفضول إلى الباطن والمعدة، ويضر بالطحال.

وبدله: وزنه بنفسج، مع نصف وزنه عرق سوس.

* * *

---

(١) فى الطب الحديث تعتبر هاضمة، عطرية، مقوية، طاردة للرياح مضادة للتشنج والصداع. وتنفع من ضغط الدم وتصلب الشرايين؛ لأنها تحتوى على اليود وتجعل امتصاص الكحول فى الجسم بطيئًا، ولذا يأكل السكارى قبل الشراب شيئًا من الكزبرة المحمصة فتبطئ ظهور السكر عليهم، والأحسن الاكتفاء ببزورها بنسبة ٣٠٠ غ فى لتر ماء.. ويستخرج منها زيت عطرى يحتوى على نوع من الكحول اسمه: لينالول، وعلى الصنوبرين، ويفيد منقوع ٢٥-٣٠ج منها فى لتر ماء ضد عسر الهضم وتوسع المعدة.
ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٩١).

فصل: فى الرياض والورد

قالت عائشة -رضى الله عنها-: «جاءنى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- بكلتا يديه وردة، وقال: «إنه سيد رياحين أهل الجنة إلا الآس»[1].

وهو ألوان كثيرة؛ منه: أحمر.

ومنه: أصفر وأبيض وأزرق وأسود.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا قطع أصله ثم سقى ثبت مرة أخرى، وإذا عطش طول ثمره الحر، ثم سقى مرة بعد مرة، وطرح فى الخريف والتفاح.

ومن أحرق السداب فى أصول شجر الورد حتى يرفع الإحراق إلى الشجر فى أى وقت كان من السنة: طرحت بعد أيام وردًا غضًا.

وأيضًا: متى جمع الرماد الذى تحتها، ودفن، وضمد بالتراب، وسقى فى الوقت ثم سقى بعد ذلك سقى العادة: طرح بعد أيام طرحًا غضًا.

وإذا أردت أن تطرح شجرة الورد بسرعة: فاسقها الماء الحار.

وإذا جعلت فى قضبانها عند غرسها شيئًا من الثوم: زادت رائحتها، وكان جيدًا».

وقيل: إن ماء النيل إذا جرى إلى شجرة مخلوطًا بماء الساقية أنضر وزاد ورقه سوادا.

وحكى: أن كسرى مر بورد فى ساقط على الأرض فنزل عن فرسه، وأخذها، وقال: أضاع الله من أضاعك.

---

(١) هذا الحديث لا يصح.

وكان **المتوكل** قد حماه كما حمى النعمان الشقائق، وقال: هذا لا يصلح للعامة، وكان فى أيامه لا يرى إلا فى مجلسه؛ فلا يجلس واحد من العامة يأخذ منه شيئًا.

وقال: أنا ملك الملوك، وسلطان الرياحين الورد، وكل منا أحق بصاحبه.

وذكر صاحب كتاب «المناهج والمباهج»:

«أن رجلًا عد ورق وردة؛ فكانت ألف ورقة».

وحكى: أنه رؤى وردة بالبصرة، نصفها أحمر، ونصفها أبيض، والورقة التى وقع الخط فيها كأنها مقسومة بقلم.

وحكى إنه رؤى بحلب ورد بوجهين: وجه أحمر، ووجه أصفر.

وقال أزدشيه بن بابك: الورد أبيض، وياقوت أحمر على كرسى زبرجد أخضر، بوسطه شذور من ذهب أصفر، له رقة الخمر، ونفحة العطر.

وقال أبو جعفر لبعض أصدقائه: يقول:

زارنا الورد من أنفاسك
وسقانا مدامة الأنس من كاسك

وأعاد لنا معاهد الأنس جديرة
وزف لنا من فتيات البر خريره

فاحمر حتى خلقه شفقًا
وأبيض حتى أبصرته فلقا

وأخرج حتى كأنه المسك فى ذكاته
وتضاعف حتى قلت: مد جانباه

والورد بارد يابس.

متوسط فى الغلظة، واللطافة.

تجفيفه أقوى من قبضه.

وهو يقوى الأعضاء واللثة والأسنان.

ويصلح نتن العرق إذا استعمل.

وينفع من القروح والشجوج فى الغابن.

وينبت اللحم فى القرحة العتيقة.

ويسكن الصداع، وينفع من الرمد.

وماؤه ينفع من الغشاوة، ويعطش، ويخرج السلا مسحوقًا، وأقماعه مانعة من نفث الدم، وهو نافع للكبد والمعدة.

ويسكن أوجاع السفل طلاء بريشة، ويحتقب بطبخه لفروع الأمعاء.

والطرى منه: يسهل منه عشرة دراهم عشر مجالس.

وثلاثة دراهم منه: تنفع حمى اللديغ.

ويابسه: لا يسهل إذا طبخ مع العدس، وضمد به المعدة نفع قروحها. وإذا مسك فى الفم: منع من البثور والقلاع يابسًا؛ لا سيما إذا خلط معه العدس والكافور.

وشم الطرى: يسكن الصداع الحار، ويقوى الدماغ والقلب، وقد يحدث لبعض الناس الزكام، ويصلحه شم الكافور.

وخشبه تهرب منه الحيات، وإن لسعت حية عند شجرة الورد لا يؤثر

سمها شيئًا.

وهو يقطع الباءة.

وإذا اضطجع على الفراش منه وأكل: فإنه يبرد، ويجفف.

ومنه نوع يعرف بالنشر، وهو حار محرق.

* * *

النرجس

روى عن النبى -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: «شموا النرجس، فما منكم من أحد إلا وله شعبة من برص أو جذام»(١).

وقال كسرى: «النرجس ياقوت أصفر بين در أبيض على زبرجد أخضر».

وقال: «إنى أستحى أن أجامع فى مجلس فيه نرجس؛ لأنه أشبه شيء من العيون الناظرة».

والنرجس حار يابس.

وقيل: إنه معتدل فى الحر، واليبس.

مفتح لسدد الدماغ.

وينفع من الصداع عن رطوبة أو سواد أو يصدع الرأس الحارة.

وبصله: يجذب مع القرع، ويخلف، ويخرج الشوك، والسلا، خصوصًا مع دقيق السلم والعسل.

ويجلو الكلف.

وينفع من داء الثعلب.

ويفجر الدماميل، ويلم الجراحات.

وأكله يهيج القيء.

وإذا شربت المرأة منه أربعة دراهم مع العسل: أسقطت جنينها الميت،

---

(١) موضوع: ينظر تنزيه الشريعة لابن عراق (٢/ ٢٧٦)، وكشف الخفا (٢/ ١٦)، واللآلئ المصنوعة (٢/ ١٤٧)، والموضوعات لابن الجوزى (٣/ ٦١)، والفوائد للشوكانى (١٩٦).

ولو كان له مدة مديدة.

ومن وقع نظره على النرجس حالة المجامعة: انعقدت شهوته عقدًا لا ينحل.

* * *

الحبق

ويسمى: الضميران، والعفيقران، والزعتر، وكلها تسمى: ريحانًا.

وهو أنواع:

ترنجانى.

وتنشحمسك.

وصعترى.

وقرنفلى.

وكرمانى.

وهو سريع الإنبات قبل التحويل وبعده.

ذكروا: أنه لم يكن قبل كسرى يوجد.

وأن كسرى جلس يومًا ما للمظالم إذ أقبلت حية تنسلب تحت سريره، فهموا بقتلها.

فقال: كفوا عنها، فإنها مظلومة.

وأمر بعض الأساورة أن يمشى خلفها، ومرت تنساب بين يديه حتى استدارت على فوه بئر، ونزلت، وجعلت تلتفت، فنظر الأسوار؛ فإذا فى قعر البئر حية مقتولة، وعلى سنها عقرب.

* * *

رسالة فى الطب
تشتمل على باب وخاتمة

الباب: فى منافع شجرة النارنج، وما يخرج منها.

الخاتمة: فى منافع الفجل.

بِسْمِ ٱللَّهِ ٱلرَّحْمَٰنِ ٱلرَّحِيمِ

وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم.

الحمد لله رب العالمين، والعاقبة للمتقين، وصلى الله على سيدنا محمد، وآله، وصحبه، والتابعين.

هذه رسالة مباركة فى الطب، تشتمل على باب وخاتمة: الباب فى منافع شجرة النارنج، وما يخرج منها. والخاتمة فى منافع الفجل؛ فأقول وبالله أستعين.

الباب
فى منافع شجرة النارنج
وما يخرج منها

هى شجرة معروفة، وقشرها حار يابس، وحامضها بارد يابس فى الثانية، وبذرها وعروقها حار يابس.

قشر أصل الشجرة: إذا نقع فى خل خمر، وتغرغر به: سقط العلق من الحلق من ساعته بإذن الله.

وإذا نقع قشرها فى خل خمر يومًا وليلة، وجفف، وسحق، وشرب منه كل يوم مثقال على الريق سبعة أيام: نفع من سلس البول.

وقشر أصل شجر النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله، واستاك به: أذهب الخضرة من الأسنان، ومنع الدم الفاسد من اللثة.

قشر أصل شجرة النارنج: إذا جفف، وسحق، وعجن بزيت طيب، ووضع على لدغة العقرب؛ سكن ألمها.

قشر شجرة النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله زرنبًا، ووضع فى الفم: أذهب ريحة الثوم، وطيب النكهة.

القشر: إذا أخذ مع مثله بذر حرمل، وطبخ بثلاثة أمثاله شراب ريحانى، حتى يذهب من الشراب الثلث، وشربت منه المرأة أربعين درهمًا: أدر الحيض من ليلته، وأعان على الحبل.

ومن كان مولعًا بشرب الخمر، وأراد قطعه: يأخذ من قشر أصل الشجرة أربعين درهمًا، ويطبخهم فى ثلاثة أرطال خمر عتيق، ويداوم على شربه أسبوعًا؛ كل يوم أوقيتين على الريق: فإنه يكره شربه بإذن الله تعالى .

ورق النارنج: إذا جفف وسحق مع مثله تين، ويؤكل منه عشرة أيام؛ كل يوم عشرون درهمًا على الريق، ويجرع عليه بخل خمر: نفع المطموسين، ولا يحتاجون إلى شىء غيره.

ومن الخواص:

ورق النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله فى أوانيه، وعجن بعسل، وجعلت منه المرأة صوفة، وتحملت بها عقيب الحيض بعد الطهر، وجامعها زوجها: أسرع الحبل بإذن الله - تعالى - ولا يعاد إلا إذا نظرت الحيض، فإنه سر مكتوم.

ومن سحق ورق النارنج، وتدلك به فى الحمام: ذهب صنان الإبط، وطيب رائحة البدن، ومنع تولد القمل من الجسد.

وإذا أكل من زهر النارنج أربعون زهرة: أخرجا دود القرح بكيسه.

وإذا جفف الزهر، وسحق مع مثله حب غار، وعجن بثلاثة أمثاله عسل نحل، وأكل منه مثقال قبل الغداء، وكذلك عند النوم: منع تولد القولنج، وأذهب رياح السدد.

وإذا جفف زهر النارنج، وسحق، وعجن بخل وقطران، وطلى به البهق الأبيض: أزاله، ولو كان له زمان طويل.

وإذا أخذ من النارنج أول ما يعقد، وقلى فى زيت، وذيب فى هون حتى يصير فى قوام العسل، وطلى به الثعلب؛ أنبت فيه الشعر عاجلا.

وقشر النارنج الأخضر: إذا دلك به منابت الشعر: أسرع نباته.

وإذا أحرق، وعجن بماء البنج الأخضر، وطلى به منابت الشعر، وعاده سبع مرات: منع نبات الشعر.

وقشره الأصفر: إذا سحق مع مثله أنيسون، وأكل منه عند النوم من

مثقال إلى درهمين: منع تولد البخَار.

ويقوى المعدة، وحفظ صحة العين.

ومن أخذ قشر النارنج، ولسان الثور، وعرق سوس؛ أجزاء سواء، مسحوقين، منخولين، ويضاف إليهم: مثلهم سكر، ويتناول منه مثقالين عند النوم: يذهب وجع القلب والخفقان من أى خلط كان.

وحماض النارنج: إذا جلب على نار مع مثله عسل مرسل، حتى يبقى فى قوام اللعوقات، وأكل منه ثلاثة أيام، كل يوم: نصف أوقية على الريق: أذهب الدوخة من الرأس، ونشوقة الحلق، وحرقة المعدة، والحميات المتطاولة بإذن الله تعالى.

وإذا سحق من بذر الفجل، وعجن بماء النارنج، وطلى به آثار السوداء من الجسد: أذهبها بإذن الله تعالى.

وبذر النارنج إذا دق مع مثله ثوم، ووضع على لدغة العقرب: جذب السم، وأبطلها.

وإذا أخذ من بذر النارنج والجرجير، والمصطكى، وقشور الكندر؛ أجزاء سواء، يدق الجميع ناعمًا، ويوضع منه مثقال فى بيضة نيمرشت، وتؤكل على الريق سبعة أيام متوالية: نفع من ضعف الباءة، وأعان على كثرة الجماع.

وإذا أخذ عرق نارنجة، وأخذ فيه زر أبيض، إذا دس فى نار حتى يحمى، ويوضع على أماكن السلة، والإبرة، والشوكة، وشطا القصب الفارسى - الغائرين فى الجسد -: جذبه من أى عضو كان فى ليلته.

وإذا أحرقت نارنجة، وسحقت، وعجنت بميعة سائلة عجن سمح، وطلى به على الجرب فى الحمام ثلاثة أيام: نفاه من الجسد بإذن الله تعالى.

وقد نظم بعضهم ذلك فى قوله:

اسمع رعاك الله يا ذا الفهم ... ما قاله السادة أهل العلم
فى نفع ما نرميه فى الطرقات ... لجهلنا ما فيه من خيرات
أعنى عن النارنج لا فى غيره ... فإنما نفعه فى قشره
نعم الدوا المشكور فى الفعل إذا ... ما حل بالإنسان من برد إذا

ومنافعه كثيرة، وفيما ذكرناه كفاية، والله أعلم.

* * *

فصل، وهو الخاتمة
فى القول على منافع الفجل

قال الحكيم:

الفجل: حار يابس فى الدرجة الثانية.

ينفع من اليرقان.

ويفتح سدد المرارة، والكبد، والطحال.

وينفع من الاستسقاء.

إذا أكل من ورقه على خلو المعدة؛ يفتح سدد الكلار، ويفتت الحصا من المثانة.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشر دراهم، وعجنهم بتبر، وعصب به صاحب التنقر: من أوجاع المفاصل أبرأه

وإذا سعط بمائه مخلوطا بماء البصل الأحمر المحموم؛ نفعه بإذن الله تعالى

وإذا طبخ ماء الفجل بعسل، وقطر فى الأذن: نفع الطراش العتيق.

ومن أخذ من بذر الفجل: نصف أوقية، وطبخ فى ماء، وشرب ماؤه: أذهب البلغم من المعدة، ونفع إذا تغرغر به مرارًا.

ومن دق من بذر الفجل: مثقالين، ثم ألقى عليهم لبن حليب ضأن، وشربه على الريق: أنقى مثانته، وحرك عليه شهوة الجماع.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشرة دراهم، ثم غلاهم، وألقى عليهم عسلا، وأكل سبعة أيام: نفعه من ضعف الباءة، وقواه على كثرة الجماع.

ومن أكل من ورق الفجل مع الملح على الريق: أذهب البلغم من المعدة، وقطع سيلان اللعاب من الفم.

ومن سحق من بذر الفجل: نصف مثقال، واستفه على الريق: أذهب الريح من المعدة، ويحرك شهوات الطعام.

وإذا دق ورق الفجل، وعجن بعسل، وأكله على خلو المعدة - أعنى على الريق - نفع من وجع الصرة.

وإذا قورت رأس فجلة، وقطر فيها دهن ورد، وقطر فى الأذن: سكن وجعها، وهو مجرب صحيح بإذن الله تعالى .

وإذا قور رأس فجلة، ووضع فيها: وزن أربعة دراهم بذر لفت، ورد عليها غطاها، ولبسه بعجين - أعنى من عجين الحنطة -، ثم دست فى النار إلى أن ينضج العجين، ثم يبرد قليلا، ثم يطعم صاحب الحصاة: فإنه يبرىء سريعًا بإذن الله تعالى.

ورق الفجل: يحرك شهوة الجماع، ويشهى أكل الطعام.

وإن أكل قبل الطعام هضم، وإن أكل بعد الطعام هضم.

ورأس الفجل إذا أكل قبل الطعام دفع الطعام إلى فوق، وقلبه، ولا يدعه يستقر فى المعدة، ويحشى نشا منكرًا، والمنفعة فى الورق وأكثر من الرأس.

ورق الفجل: إذا سلق، وطحن بدهن لوز، وأكله: كان أصلح للسعال المزمن، والكيموس، والغليظ المولد فى الصدر.

ومن أخذ من ورق الفجل: درهمين، ومن الزيت الطيب: ثلاثة دراهم، وغلاهم، حتى تخرج الخاصية فى الدهن، ثم يدهن القضيب قبل المجامعة: فإنه يصلبه، ويقوى حركاته، ويسخن النطفة، ولا يبطل له همة، ولو كان عمره مائة سنة.

وقال ابن سينا لولده: عليك فى كل أسبوع بقية فى الحمام، ويكون من ماء ورق الفجل: عشرون درهمًا، ومن العسل: النحل عشرة دراهم، ومن خل العنب: ثمان دراهم، ومن الملح: درهمان؛ فيكون الجملة أربعون درهمًا، ويستعملهم داخل الحمام، ويشرب عليهم من الماء المعتدل احتمال معدته؛ فإنه يسهل القيء، وينقى المعدة من البلغم، والصفراء، والسوداء، ويخرج منها من الأذى ما لا يخرجه كثير من الأدوية، والله سبحانه تعالى أعلم.

وهذه نسخة الفجل:

يؤخذ على بركة الله - تعالى - وعونه، وحسن توفيقه: من بذر الفجل المغربى، ومن حب العروس الصينى، ومن القرح المغربى، ومن السعد الكوفى، ومن القرنفل العطرى، ومن الصمغ العربى، ومن السكر النقى، ويعجن الجميع بماء الشمر الجبلى، ويحبب، ويطلى به الذكر، فإنه نافع إن شاء الله تعالى.

وهذه نسخة نافعة لأوجاع الرأس جميعها:

يؤخذ على بركة الله - سبحانه وتعالى - صبر سطرى عشر: دراهم، وكل أصغر منزوع النوى، وسقمونية: من كل واحد خمسة دراهم، ورز ورد منزوع الأقماع درهمان ونصف، وثلاثة دراهم: زعفران.

الشربة منه: ثلاث دراهم، وهى نافعة للصادع، ونصف، والشقيقة، والضربان، وللدوخة، ولجميع ما يحدث فى الرأس من الأوجاع.

والله - سبحانه - هو النافع والشافى والمعافى، لا رب غيره ولا معبود سواه. والحمد لله وحده، وصلى الله على سيدنا محمد، وعلى آله، وصحبه، وسلم.

آمين. والله أعلم.

* * *

فهرس الموضوعات

★ ★ ★

